SETTEMBRE
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

FICHI DALL'ANTIPASTO AL DESSERT

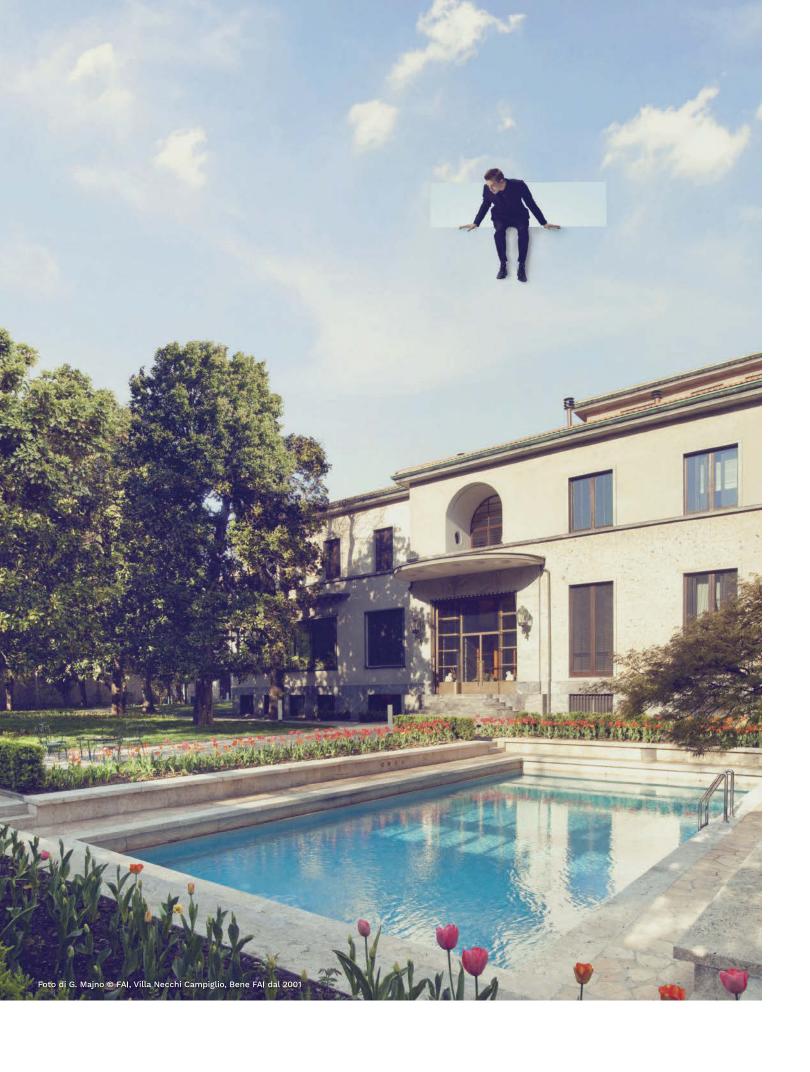
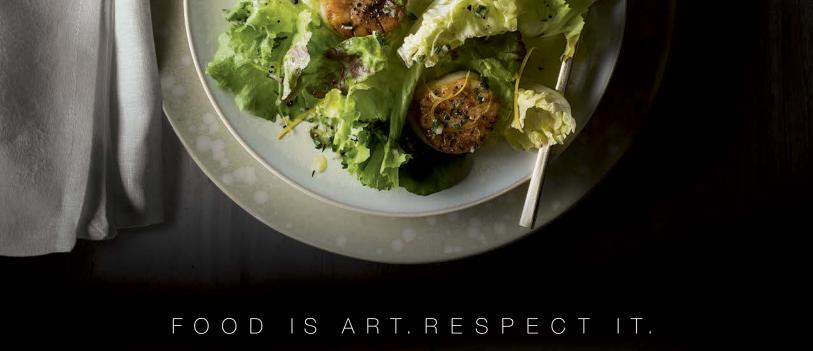
ALLA SCOPERTA DELLA FRANCIACORTA

POLVERI GASTRONOMICHE: IL TOCCO MAGICO

GIALLO!

È A BASE DI LIME LA TORTA FRESCA, DOLCE, ACIDULA ISPIRATA A UNA FAMOSA DETECTIVE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

Foto di G. Majno © FAI, Villa Necchi Campiglio, Bene FAI dal 2001

TI PORTO CON ME

Anni fa feci un viaggio nel mar dei Caraibi. Una volta a Milano, trovai una bottiglia di rum nella mia valigia. Ora: io compro sempre cibo e vino quando viaggio (da Amalfi sono riuscita a portare le mozzarelle e una pianta di basilico), ma la cosa strana è che quella bottiglia non l'avevo comprata io. Era scivolata nel mio bagaglio, suppongo in seguito a qualche controllo. Un'altra volta, tornando dall'Argentina, mi feci promettere da un addetto della dogana dell'aeroporto che la bottiglia di Malbec che mi stava sequestrando (avevo dimenticato di spedirlo) se la sarebbe bevuta alla mia salute e non l'avrebbe buttata via. Quando torno a casa, qualcosa di buono viene sempre con me. Vi ricordate il reportage a Helsinki pubblicato un paio di anni fa? Nel mio frigo, dopo, comparvero aringhe e salse di colori improbabili, e la sera stessa riunii la famiglia per un assaggio di Finlandia, un viaggio di sapori per chi non si era spostato da Milano.

Quando trascorro le vacanze in Italia, portare cose buone è anche più semplice (ne abbiamo davvero tante) e significa aggiudicarsi l'amore eterno di vicini e parenti che hanno la fortuna di assaggiarle. Un cucuncio di Salina sul palato e ti arriva subito il gusto dell'isola, il sale del Mediterraneo e la gioia solare delle Eolie. O ancora parliamo delle melanzane sott'olio siciliane, i pomodorini calabri, l'olio extravergine di oliva... Questi sì che sono souvenir.

P.S. Non ho mai avuto il coraggio di aprire la bottiglia di rum. È ancora nella mia credenza.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@lacucinaitaliana.it

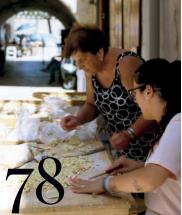
instagram.com/maddafox

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA

INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA

TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

di stagione

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA

e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

sommario

Il Ricettario

La dolcezza degli ultimi giorni d'estate

IN COPERTINA
Torta alle limette (pag. 40), ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri

La Scuola

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

Guide

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria,
per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri
team building culinari
dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 09- Settembre 2019- **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, NICOLA CAVALLARO, EMANUELE FRIGERIO, SIMONA GALIMBERTI,
JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, GIOVANNI ROTA
Hanno collaborato
ADRIANO ALIMONTI, BETTINA CASANOVA, GIUSEPPE DE BELLIS, AMBRA GIOVANOLI,
SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, SILVIA PAOLI, ALESSANDRO PIROLLO,
SIMONA SIRIANNI, STEFANIA VASQUES STUDIO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. DEPOSITPHOTOS, AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK,
GIACOMO BRETZEL, ANDREA DI LORENZO, RICCARDO LETTIERI, MICHAEL LOOS,
DAVIDE LOVATTI, JACOPO SALVI, PAOLA ALLEGRA SARTORIO, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale LUCA DINI
Digital Editorial Director JUSTINE BELLAVITA

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Branded Content Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing MANUELA MUZZA. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Chiedilo a Bacco

Dalla «A» di Aleatico alla «Z» di Zibibbo, sono più di 600 i vitigni autoctoni italiani. Coltiviamo in ogni regione, dal mare di Pantelleria fino oltre i 1000 metri della Valle d'Aosta. Cresce di anno in anno il consumo di Prosecco, mentre tra i rossi un posto d'onore lo occupa il Nebbiolo, che solo in patria raggiunge l'eccellenza che piace nel mondo. Questo patrimonio nel 2018 ha fruttato al nostro Paese 6,2 miliardi di euro, cifra che promette di crescere (in Polonia le esportazioni sono aumentate del 23%, in Corea del Sud del 14%). Molti gli appuntamenti per la vendemmia a settembre. Noi, a pagina 82, vi portiamo in Franciacorta.

GIOCARE A BRISCOLA

Gruppi di ragazzi eleganti radunati intorno a un tavolo da gioco che dividono, complice una lama a rotella, le loro pizze. Briscola Pizza Society (sei ristoranti a Milano e uno a Firenze) lancia così la campagna **Pizza Lover Club**. In tutti i locali del brand, disegnati da Fabio Novembre, oltre a personalizzare la propria pizza, si può decidere di condividerla con gli altri ospiti, ordinandone due piccole, farcite in modo diverso, da far ruotare tra gli astanti fino all'ultima fetta. *briscolapizza.it*

Mens sana

Torna a Bologna, dal **6 al 9 settembre**, Sana, il salone internazionale del biologico e del naturale. Tre le sezioni: Sana Store, per provare e acquistare prodotti per tavola, beauty e cura della casa, Sana Academy, per l'aggiornamento degli operatori del settore bio, e l'Osservatorio Sana, con le ultime tendenze. Si parlerà anche di **packaging ecologici** e green influencer. *sana.it*

tavole per sognare

1000 a cena

Un desco quasi infinito – 500 metri! – allestito nel centro storico di **Parma**: anche quest'anno, il 3 settembre, la città emiliana (nominata per il 2020 Capitale italiana della cultura), ospiterà la Cena dei Mille, evento gourmand benefico a favore dell'Emporio Solidale di Parma, che aiuta le famiglie in difficoltà. Il dessert? Lo firma il cuoco tristellato Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus di San Cassiano. Soggiorno e cena da 155 euro. Info e iscrizioni: *inchotels.com*

Via col noir

Inizia il 10 settembre e prosegue fino a giugno 2020, lo Zacapa Noir Festival: 19 incontri con cena letteraria, allestiti in collaborazione con il noto rum guatemalteco che per ogni appuntamento creerà un apposito cocktail. Ospite, ogni volta, **uno scrittore di fama mondiale**; tra i tanti Jeffery Deaver, Marco Malvaldi, Alan Parks, Luis Sepúlveda (sopra, il cocktail a lui dedicato). Il luogo, con sottofondo di musica live, è il Memo Restaurant di Milano. *zacapanoirfestival.it*

FOTO **MARCO VAROLI, GIANLUCA FARINA**

Apre in piazza Dunant a **Genova** il ristorante su quattro ruote Mangiafuoco Crazy Circus di Roberto Costa: atmosfere circensi e maxy griglia per carne e pesce. *mangiafuoco.online*

Potete assaggiare il meglio del cibo di strada asiatico, ravioli giapponesi gyoza compresi (nella foto), da Staj, primo noodle bar di **Napoli**.

Punta al Sudest asiatico stavolta Gabriele Rubini alias Chef Rubio, da settembre su Nove TV con la **nuova serie** *Rubio, alla ricerca del gusto perduto. discovery-italia.it*

Si chiama Bronto Burger il panino, con costoletta di vitello condita con salsa barbecue, dedicato ai cultori della carne, proposto a **Roma**, in via delle Quattro Fontane da TGB, The Good Burger (Gruppo Restalia).

PROVA SU STRADA

Lo street food è sempre più globale, frizzante e a cinque stelle. Voi quale preferite?

Il gelato è artigianale, coppette e food truck, invece, sono disegnati dalla influencer JJ Martin: è molto glamour il gelato servito nei cortili dell'Hotel Four Seasons a **Milano**. *fourseasons.com*

Tocca Milano per la Movie Week (13-20 settembre) il primo Cuvée 1821 On The Go di Zonin, un **viaggio** in alcune città italiane ed europee per promuovere l'arte del Prosecco, in piazze e locali. *zonin1821.it*

Per giocare a vendere hamburger e burritos c'è *The Movie Del's Food Truck*, versione **balocco** del furgone-ristorante, ideata da Playmobil. *playmobil.com*

Notizie di cibo

LUNEDÌ, PIZZA

Cucina d'autore, forno a legna, piscina galleggiante: è così la nuova dolce vita sul Lago di Como

La novità dell'estate lariana è l'apertura del Mandarin Oriental in una villa neoclassica sull'acqua circondata da un giardino botanico. Il design elegante di Eric Egan all'interno e il paesaggio romantico di Patrizia Pozzi intorno fanno da scenario a soavi evasioni, tra un tuffo nella piscina galleggiante, i menu di Vincenzo Guarino, la pizza di Gennaro Nasti a impasto **lievitato per 72 ore**, cotta in un forno a legna curiosamente montato su un'Ape parcheggiata in terrazza ogni lunedì. *mandarinoriental.it*

Sfoglie arcobaleno

Impastate 100 grammi di semola con poca acqua. Poi stendetela e tagliatela con Atlas 150, ora in 7 colori con il rame. Pochi minuti e le tagliatelle sono fatte. Con i **13 accessori** e un po' di fantasia si preparano un'infinità di altre ricette, dalle piadine al baklava. *marcato.it*

Casa nuova casa

Piatti, bicchieri, tovaglie e tutto quel che c'è di nuovo per allestire una tavola festosa e una cucina moderna e allegra. Per **aggiornarsi** sulle tendenze della casa, l'appuntamento è con Homi, salone degli stili di vita alla Fiera Milano di Rho-Pero, dal 13 al 16 settembre. *homimilano.com*

La mia vita con un cuoco

Una rosa e un caffè

L'amore tra Gabriella Cicero e Ciccio Sultano è sbocciato davanti al mare e a un meraviglioso piatto di pesce crudo. E da allora continua a fiorire ogni mattina a colazione

DI ANGELA ODONE

Cominciamo dagli orari, per tutti un gioco di incastri. È così anche per voi?
Nessun incastro complicato, ma perfetta sintonia. Nel lavoro al ristorante e nei momenti di relax che ci ritagliamo.
Per esempio?
A colazione, momento sacro. Ciccio mi porta il caffè con una rosa raccolta nel giardino di casa (è *un giardiniere scrupoloso, a Ragusa ha un terreno terrazzato con erbe aromatiche, rose, alberi da frutta*, ndr). Finito il lavoro e senza più parlarne, nella nostra casetta al mare a Donnalucata. Stacchiamo il telefono e ci siamo solo noi.
Chi cucina a casa e che cosa?
Ciccio. Al mare prepara il pesce, a Ragusa si dedica al bbq. Piatti semplici, senza costrizioni, una cucina dell'anima.
Ciccio l'ha conquistata con un piatto?
Sì, eravamo al mare: pesce crudo (non sushi, eh!). Tonno, ricciola, gamberi rossi e scampi conditi con peperoncino, olio extravergine d'oliva e limone.
C'è un piatto che vi unisce?
Lo «spaghetto di mezzanotte» a fine servizio (che non è mai a mezzanotte): aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e caciocavallo ragusano. Con un bicchiere di Nero d'Avola o di Champagne.
Che cosa non manca mai a casa?
Olio extravergine d'oliva, bottarga di tonno rosso e formaggio ragusano. E le nostre conserve di pomodoro, capperi, olive.
Ospiti inattesi?
Il pane che impastiamo noi, un filo di olio, pomodori e capperi: serve altro?
Lei cucina?
Solo per Natale, faccio le focacce. A Ciccio piacciono molto, ne va fiero.
Che cosa le ha insegnato suo marito?
A essere leader: saper guidare ascoltando.
E Ciccio che cosa ha imparato da lei?
A smussare gli angoli, a ritornare sulla terra senza cadute brusche, conservando l'equilibrio.

FOTO BENEDETTO TARANTINO

Abbiamo selezionato i Pepi migliori per dare ai tuoi piatti un gusto unico. Portali in tavola con i nostri eleganti macinelli, studiati per macinare alla perfezione.

GLI SPECIALISTI DELLE SPEZIE

DIETA NON DIETA

Spaghetti vongole e zucchine vista mare al Cala Masciola? Oppure orecchiette melanzane, pomodorino e cacioricotta a La Frasca? O, ancora, seppia alla cacciatora al Due Camini, nuova stella Michelin 2019? Il resort Borgo Egnazia, a Savelletri di Fasano (Brindisi) è una meta gourmand con sei ristoranti pugliesi da assaggiare. Alla regia c'è il cuoco barese **Domingo Schingaro** con la direzione di Andrea Ribaldone e il filo conduttore della dieta mediterranea, a base di olio extravergine di oliva, grani antichi, frutta e verdura: Patrimonio Unesco e raccomandata dai nutrizionisti, è innanzitutto gustosa, perciò seguita da tutti con piacere. *borgoegnazia.com*

Per te, Milano

Sarà un grande party la nuova edizione di Vogue for Milano (12-09). Organizzata dal mensile Condé Nast con il Comune, vedrà anche un **concerto** in Piazza Duomo. «I proventi saranno destinati all'acquisto di un pianoforte e di impianti di scena per i bambini di Quarto Oggiaro», spiega Cristina Tajani, assessore alle Politiche per il Lavoro, Attività Produttive, Commercio, Moda e Design (nella foto con Emanuele Farneti, direttore di *Vogue Italia*).

L'arte della convivialità

Seppur effimera, anche l'alta cucina è arte. Come tale merita spazio alla 58ª Esposizione di **Venezia** con quattro cene-performance organizzate da Illy Caffè e Michelin che mettono a confronto un cuoco e un artista. Dopo Guy Martin (qui, il suo dessert) con Cameron Jamie, tocca a Niko Romito con l'argentina AD Minoliti il 9 settembre. Il dibattito continua tra Juan Amador e Slavs & Tatars il 23 settembre, e Sang Hoon Degeimbre con Ulrike Muller il 7 ottobre. Prenotazioni: *contact-eventdepartment@tp.michelin.com*

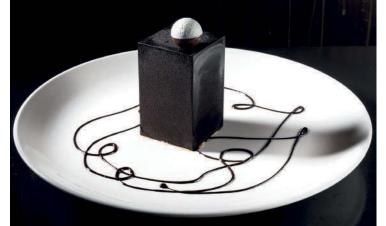



FOTO **GIORGIO BARONI**

PICNIC CON PERLAGE

Champagne, tramezzino di aragosta e frittatina: il pranzo al sacco si fa *re(g)ale*

Per chi voglia ricavarsi un angolo di campestre paradiso in città, il cuoco Niko Romito, all'Hotel Bulgari di Milano, ha pensato a un picnic nel giardino del cinque stelle lusso. Il cestino, ovviamente, è allineato. Contempla classici come il tramezzino, ma farcito con aragosta e avocado, la frittatina di maccheroni e l'arancino ma, attenzione, in versione milanese, con riso allo zafferano e un altrettanto meneghino «cubo» di cotoletta. Lo chef del ristorante tre stelle Reale, in Abruzzo, si lancia anche in ricette come la crostatina di orata, caviale e panna acida. Non manca la sua celebre **Bomba**, un bombolone salato con scarola, uvetta e acciughe. Il tutto innaffiato con Plénitude P2 2002, Champagne-capolavoro di Dom Pérignon, affinato per 16 anni sui lieviti. «L'area picnic», con postazioni al massimo da sei ospiti, è allestita per pranzo e cena e offre anche biliardino, backgammon e carte francesi. *bulgari.com*

Come eravamo

IL BAR A CASA – NEL CAMPO DEL VERMOUTH DRY (SECCO) È APPARSO IL «CARPANO DRY». PRODOTTO NOTEVOLISSIMO, E DI TENDENZA, SI DIFFERENZIA DAI PREGEVOLI DRY PIEMONTESI

***AGOSTO 1958*, LA CUCINA ITALIANA**

Caffellatte 2.0

Si chiama Barista Creations la nuova linea di tre miscele dedicata da Nespresso agli amanti del latte: **Chiaro** per preparare un cappuccino leggero con aromi di caramello, **Scuro**, per una bevanda più intensa, e **Corto**, per un caffè appena macchiato. *nespresso.com*

LA MORTADELLA

L'insaccato rosa a pois bianchi nato a Bologna nel Rinascimento vive un momento di grande revival. Insaporisce tante ricette e poche fette in una rosetta di pane risolvono un pranzo, una merenda e un aperitivo. Da nobilitare con un bicchiere di bollicine

MANGIATELA AL VOLO

Se di buona qualità, la mortadella è salutare e dietetica con 60-70 mg di colesterolo e 288 calorie all'etto, meno di un piatto di pasta. Basta acquistarla da produttori di fiducia (qui ne trovate 5). L'ideale per gustarla al meglio sarebbe finirla entro tre giorni dall'apertura: per casa acquistatela piccola, da un chilo.

FICO EATALY WORLD

VIA PAOLO CANALI 8, BOLOGNA

Da mercoledì a domenica (ore 11-14) si assiste alla produzione, dall'insacco alla docciatura, al raffreddamento. Quindi si passa al banco per comprarla o per assaggiarla nel panino abbinata a ingredienti diversi ogni settimana. *eatalyworld.it*

VILLANI SALUMI

VIA GALLIERA 5/2, BENTIVOGLIO (BOLOGNA)

Il fiore all'occhiello è La Santo, in vescica, ma sono da provare anche quelle aromatizzate al tartufo, alle olive e al peperoncino che vende in bottega e online, con certificazione del Consorzio Mortadella Bologna Igp. *bottegavillani.it*

ARTIGIANQUALITY

VIA SANTO STEFANO 88, BOLOGNA

Silvio Scapin produce ancora in modo artigianale nove tipi di mortadella: due sono presidi Slow Food, una al tartufo e una con i pistacchi. Poi c'è la celebre Sette Chiese, la prima mortadella biologica prodotta in città. Priva di latte e derivati, coloranti e farine, va bene anche per celiaci. *artigianquality.com*

MORTADELLA FAVOLA

La ricetta è quella originale e semplice della famiglia Palmieri: carni italiane, lardini di guanciale, aromi naturali, sale e miele di acacia. Soprattutto, è l'unica insaccata e cotta nella cotenna. Naturale o coi pistacchi, si trova al supermarket (Esselunga e Pam, per esempio) e online su *italybite.it.*

SALUMIFICIO FRANCESCHINI

VIA VALLE DEL SAMOGGIA 6927, CASTELLO DI SERRAVALLE (BOLOGNA)

Dal 1964 Franceschini produce diversi salumi. La mortadella è invece una new entry, da due anni. Si chiama Opera e viene preparata solo con tagli nobili e lardelli di suino nato e allevato in Italia. *salumificiofranceschini.it*

TESTI **SARA MAGRO**, FOTO **AG. GETTY IMAGES**

VINO, AMORE INFINITO

In 25 anni di tournée i **Negrita** non hanno mai ordinato solo acqua al ristorante. E con il tempo hanno affinato il gusto e alzato l'asticella di giudizio sempre più in alto

Il gruppo rock aretino prende nome dal brano del 1976 dei Rolling Stones *Hey! Negrita*. Tra le canzoni indimenticabili, *Magnolia*, *Rotolando verso Sud*, *A modo mio* e *Gioia infinita*.

DA CONDIVIDERE

«Ci piace bere in compagnia. Soprattutto se si assaggia una bottiglia "seria", si deve poter cogliere quell'armonia che un buon vino riesce a creare tra le persone. Per questo la carta dei vini è la prima cosa che leggiamo quando ci sediamo al ristorante».

L'ABBINAMENTO DA DISCO D'ORO

Pizza e Sauvignon. Ma sono favolosi anche un Picolit con una crostata di frutta secca o un Barolo chinato con il cioccolato fondente.

Sauvignon Duality Specogna
specogna.it
33 euro

Brunello di Montalcino Conti Costanti
costanti.it
46 euro

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Braida
braida.it
49 euro

Barbaresco Gallina La Spinetta
la-spinetta.com
120 euro

«**Ho iniziato tardi** a bere vino», racconta Cesare «Mac» Petricich. «Il mio primo bicchiere di rosso fu a una cena a casa di Luciano Ligabue, ai tempi del nostro primo album. C'era del Lambrusco e io non volevo fare brutta figura dicendo che non bevevo. Così fui costretto a brindare insieme agli altri con quel vino rosso frizzante, che da mezzo toscano continuo ancora oggi a non capire!».

COMANDA IL TERRITORIO

«Scegliamo i vini del posto in cui ci troviamo. Hanno qualcosa in più, sono in abbinamento perfetto con l'aria, i profumi, il paesaggio. E poi è un modo per fare nuove scoperte. Se suoniamo ad Asti, andiamo a trovare Andrea Rivetti de La Spinetta oppure Braida. In Friuli ci vediamo spesso con Cristian Specogna. Abbiamo anche amici dalle nostre parti: a Montalcino, Conti Costanti e Cava D'Onice. E da poco abbiamo scoperto la zona del Prosecco di Valdobbiadene. L'Italia è una terra meravigliosa: in ogni regione trovi vini e cibi eccellenti!».

«Qualche anno fa, alla festa della Barbera a Castagnole delle Lanze, assaggiammo vini dalla mattina alla sera. La qualità era altissima. Ma la bellezza di giornate come questa sta nelle persone e nella loro passione, che senti nel calice».

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. LCI**

le specialità
italiane
Tradizione italiana, bontà bio:
i Piatti pronti Baule Volante
Mangiar sano o preparare qualcosa in fretta?
I Piatti pronti Baule Volante sono la risposta!
Ribollita toscana, Zuppa di orzo e legumi,
Minestrone di verdure, tre specialità italiane bio
preparate con solo olio extravergine d'oliva:
pronte in pochi minuti, buone come fatte in casa.
Baule Volante
biologico
Minestrone di verdure
Orzo e legumi
Ribollita toscana
CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Baule Volante
Il futuro
è una storia bio
www.baulevolante.it

NUOVI SPUNTI DI APPETITO

A filo delle ore della giornata il piacere di mangiare è sempre più libero, articolato, divertente. Tra raffinatezze esotiche, pasti inediti e tea time rivisitato

di **FIAMMETTA FADDA**

Non che il brunch, ormai promosso a pranzo domenicale anche in luoghi dove si celebrava il mezzogiorno all'italiana perfino a Ferragosto, abbia perso il suo perché. Però non è sfuggito ai più avvertiti l'arrivo di nuovi riti della tavola e di aggiornamenti e variazioni su quelli già noti.

Il viaggiatore elegante non avrà mancato, a testimonianza di una vacanza molto giusta negli Stati Uniti, di acquistare la T-shirt con la scritta: «Would you like to meet for lunch?», «Sorry, but I am busy all morning, so let's make it lunner». Che suona: «Ci vediamo a pranzo?», «Mi spiace, ma sono occupato tutta la mattina, facciamo per il lunner». Inutile compulsare i vocabolari tradizionali: per decodificare **lunner** bisogna entrare nel sito di *Urban Dictionary* (*urbandictionary.com*), il frequentatissimo dizionario americano di street slang aggiornato quotidianamente online dal suo creatore Aaron Peckham. E si scopre che il *lunner* è un pasto a metà strada e a metà grafia tra *lunch* e *dinner*, in pratica un cugino del brunch che è la contrazione di *breakfast* e *lunch*. Solo che il brunch è un rito domenicale che si svolge tra mezzogiorno e le tre del pomeriggio, mentre il *lunner* è un pasto fuori orario compreso tra le tre e le sei, limitato a una sola portata, ma vera.

Più corposo di uno snack, più strutturato di una merenda, meno pasticciato di un aperitivo. Ci si vede per il *lunner* perché un pranzo o una cena sarebbero troppo impegnativi per durata e/o costo e/o noia; perché assaliti da un attacco di fame fuori ordinanza; per consumare due pasti al giorno anziché tre. All'estero, è già l'alternativa giovane e brillante con tanto di invito online o cartaceo (esiste, prestampato) per la festa di laurea, per il ricevimento di nozze o, perché no, di divorzio.

Arriva dall'Inghilterra, sull'onda della riapertura del Raffles di Singapore, la riscoperta dei piaceri vittoriani del **tiffin**, un pasto tipico dell'India del Nord passato nei menu dell'Impero britannico. Basato in gran parte sull'universo vegetale, insaporito da curry e yogurt, con pochissimi grassi. L'ideale per incontrare le nuove aspirazioni a tavola. Curry di verdure, pulao ai ceci, riso piccante al mango, ragù al cocco. Al Raffles lo servono nella Tiffin Room in decorative scatole metalliche rotonde, tradizionalmente usate per trasportare il cibo da casa al posto di lavoro. Non pensate alla milanese schiscetta: le *tiffin boxes* sono piccole opere d'arte, riccamente decorate, con un numero di contenitori variabile, in base all'entità e alla complessità del contenuto, sigillati e impilati con un sistema geniale. Per un assaggio, Londra e Parigi sono buoni riferimenti.

Il *tiffin* non si consuma a orari precisi, perciò può coincidere con l'**afternoon tea**, l'istituzione british per eccellenza. Non, attenzione, *high tea*, tè «alto», che non è, come qualcuno crede, un tè particolarmente chic, bensì il pasto serale oggi in disuso degli operai, a base di aringhe, toast, baked beans, steak & kidney pie e altre temibili specialità alternate a bricchi di tè nero. La borghesia e la nobiltà cenavano invece verso le nove, e tra le quattro e le cinque trovavano conforto ai languenti appetiti con l'*afternoon tea*, il tè del pomeriggio. Una processione di sandwich al cetriolo, al salmone, alle uova e crescione, seguita dagli scones, i tipici biscotti serviti con confettura di fragole, e con l'amata *clotted cream*, la panna duretta del Devon. Mancando i sandwich, l'*afternoon tea* viene declassato a *cream tea*, solo dolce, ma ugualmente ricco e ingrassante. Adesso però il rito vittoriano, malgrado le innumerevoli sfumature di miscele offerte, sta perdendo colpi. Alle giovani mamme e alle manager rampanti piace molto di più sorseggiare un calice di Champagne (il riscaldamento globale ha perfino permesso di creare bollicine made in Britain) o un cocktail ideato ad hoc dai mixologist dei grandi alberghi.

A filo delle ore si procede verso altri riti sottilmente aggiornati. L'aperitivo può scivolare verso un **aperitif dînatoire**, ovvero rinforzato; il cocktail verso un **cocktail dînatoire**, un corteo di piccole portate, alcune calde, simili a un buffet ristretto.
L'abbigliamento richiesto potrebbe essere «easy chic» (elegante ma rilassato), oppure «smart chic» (di tendenza); oppure «come as you are» (vieni come sei). Sì, il tubino nero resta il più donante.

FOTO **R. LETTIERI**

La collezione ***Dalmata,*** gioca sull'alternanza del bianco e del nero per esaltare i colori del cibo. Quattro i soggetti della decorazione, declinati nei diversi formati di piatti, risottiere e insalatiere. Questi prodotti sono made in Italy e dipinti a mano in stoneware lavabile in lavastoviglie e resistente in microonde.

Design Federico de Majo

PICCOLI PASSI

Quelli che possiamo fare per rendere migliore il mondo. Incamminatevi con **Angela Odone**. Non c'è bisogno di andare troppo lontano

John Chester, regista e protagonista con la moglie Molly (sotto) del docufilm *La fattoria dei nostri sogni.*

Ci sono tanti modi per affrontare la questione «pianeta al capolinea» (vedi desertificazione, cambiamenti climatici, mancanza di risorse, epidemie animali e vegetali...). L'importante è non fingere che il problema non esista o non tocchi tutti in prima persona. C'è chi nel proprio piccolo smette davvero di comprare acqua in bottiglia e cerca di fare un'attenta raccolta differenziata (che già non è male) e chi invece sceglie di **cambiare radicalmente** tutto, di lasciare la metropoli credendo nella possibilità di ridare vita a una terra arida, svuotata e prosciugata di ogni vigore e vegetazione. John e Molly Chester l'hanno fatto otto anni fa e *La fattoria dei nostri sogni* documenta la storia vera della loro impresa: non facile (c'è sempre qualcosa che va storto, niente «casa nella prateria» con cappelli di paglia, trecce e vestitini a fiori), ma resa possibile dalla forza di volontà dei protagonisti e di decine di persone che, credendo nel progetto, li hanno finanziati prima e aiutati, rimboccandosi le maniche, poi. Un docufilm ottimista, successo di botteghino negli Stati Uniti, che mostra come una luminosa convivenza tra uomo e natura è ancora possibile.
La fattoria dei nostri sogni (The Biggest Little Farm) di John Chester, nei cinema dal 5 settembre. Teodora Film, teodorafilm.com

PANCIA E CUORE

Un diario di viaggio in cui l'autore, musicista e poi cuoco di successo sul web, mescola con spirito avventure e ricette, intorno alle quali nascono amicizie, conoscenze e passioni.
L. Biagiarelli, Qualcuno da amare e qualcosa da mangiare, De Agostini, 15,90 euro

NESSUNO È DIVERSO

C'è chi alza muri, chi traccia confini e chi invece sa cogliere nel cibo il filo che lega, pur nelle differenze, tutti gli uomini. Una breve antologia degli interventi sentiti al simposio Mad di Copenaghen, organizzato da René Redzepi. *Chris Ying, Il tuo cibo è il mio cibo, Slow Food Editore, 20 euro*

IN PRIMA PERSONA

Dopo il bestseller *Se niente importa*, Foer torna a trattare il collasso ambientale. La sua teoria? Fino a quando non crederemo che succederà davvero, a noi, qui, ora, non riusciremo a fermarlo.
J.S. Foer, Possiamo salvare il mondo, prima di cena, Guanda, 18 euro

Torta di compleanno, non ti temo

Vi terrorizza organizzare la festa per il genetliaco dei vostri figli? Inviti, addobbi, intrattenimento, regali... E poi buffet della merenda e torta con le candeline, il vero banco di prova, quella che fa guadagnare punti o sprofondare nel baratro della disapprovazione (degli altri genitori, mica dei bambini...). Non disperatevi, non siete soli. Chi ha figli mi capirà al volo e chi non li ha riderà delle manie raccontate nel film *Genitori quasi perfetti* di Laura Chiossone. La cruda realtà è che non c'è niente di inventato, neanche la torta all'acqua...
Nelle sale dal 29 agosto. Adler Entertainment adler-ent.com

RITORNO IN SICILIA

Irresistibili fritti, pesci profumati, melanzane, erbe selvatiche: per scoprire la ricchezza gastronomica dell'isola servirebbe almeno una stagione. Ecco intanto tre assaggi per una giornata

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

ARANCINI DI RISO AL RAGÙ

Piatti delle triglie e delle polpettine di melanzane **Ceramiche Maremoro**, piatto degli arancini **Villa d' Este Home Tivoli**, piastrella di fondo **Consorzio Ceramiche Desuir**.

TRIGLIE AL FINOCCHIO

POLPETTINE DI MELANZANE

Arancini di riso al ragù

Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g riso
150 g piselli sgranati
100 g rigaglie di pollo
100 g polpa di vitello macinata
70 g burro
2 uova
½ cipolla
pangrattato
caciocavallo
prezzemolo
basilico
zafferano in polvere
farina
concentrato di pomodoro
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite le rigaglie di pollo e tagliatele a pezzetti. Rosolatele insieme con la polpa di vitello e i piselli in una padella con 3 cucchiai di olio extravergine, una noce di burro e la cipolla a fettine.
Aggiungete dopo 5 minuti 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro diluito in 400 g di acqua e profumate con un trito di prezzemolo e basilico. Salate, pepate e cuocete per circa 1 ora, finché il ragù non si sarà asciugato.
Cuocete il riso in 1 litro di acqua bollente salata, finché non si sarà completamente asciugato (ci vorranno circa 10 minuti). Spegnete e condite con 50 g di burro, 1 bustina di zafferano e 3 cucchiai di caciocavallo grattugiato.
Formate gli arancini con il riso, tiepido, (solitamente hanno una forma a pera) e riempiteli con 1 cucchiaiata di ragù; richiudeteli e passateli nella farina.
Intingeteli in 2 uova sbattute, quindi passateli nel pangrattato.
Friggete gli arancini in abbondante olio di arachide ben caldo, per circa 5 minuti, finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina.

Triglie al finocchio

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 8 triglie squamate ed eviscerate
100 g lardo
limone
semi di finocchio
prezzemolo
finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavate le triglie, disponetele in un recipiente, salatele, conditele con olio, il succo di 1 limone e una macinata di pepe.
Pestate 1 cucchiaio di semi di finocchio, ottenendo una polvere.
Battete il lardo molto finemente con il coltello insieme con un ciuffo di prezzemolo tritato. Alla fine incorporate la polvere di semi di finocchio.
Scolate le triglie dal loro condimento e disponetele a due a due su grandi fogli di carta da forno. Copritele con il lardo e chiudetele in 4 cartocci.
Appoggiate i cartocci su una placca e infornateli a 170 °C per 15-20 minuti.
Servite le triglie con limoni affettati e finocchietto selvatico fresco.

Polpettine di melanzane

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

900 g melanzane mondate
100 g pecorino dolce
80 g uvetta
2 tuorli
farina
pangrattato
origano fresco e secco
olio extravergine di oliva
noce moscata
sale – pepe

Mettete a bagno l'uvetta in poca acqua.
Tagliate le melanzane a cubotti e lessatele in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolatele, lasciatele intiepidire, quindi strizzatele benissimo, in modo da eliminare tutta l'acqua.
Tritatele e mescolate la polpa ottenuta con 2 tuorli, il pecorino grattugiato, 1 cucchiaio di pangrattato (solo se servisse a rassodare un impasto troppo umido), un pizzico di origano fresco e secco, l'uvetta, anch'essa ben strizzata, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Impastate tutto fino a ottenere un composto consistente.
Formate 24 polpettine, leggermente schiacciate. Passatele nella farina e friggetele in una padella con abbondante olio caldo, per circa 5 minuti. In alternativa, passatele in un uovo sbattuto, impanatele e friggetele fino a doratura.

NOTIZIA DELL'ULTIMA ORA:

SPARITE TUTTE LE COPIE DEL NUOVO CATALOGO IKEA.

Ma solo dalle cassette delle lettere.
La nuova edizione del Catalogo ti aspetta direttamente in negozio e on-line, con oltre 240 novità per ispirarti.

IN IKEA C'È SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO.

Vieni a scoprire il nuovo Catalogo in negozio e su IKEA.it

RINFRESCANTE GIN FIZZ

Nel primo manuale di miscelazione (1887), l'autore Jerry Thomas lo scrive con una «z» sola. Voi usatene quante volete, ma quando lo ordinate dite *gin fiiisssss*

di ANGELA ODONE

La ricetta

4,5 cl gin
3 cl succo di limone
1 cl sciroppo di zucchero
soda – ghiaccio

Riempite di ghiaccio un bicchiere alto tipo highball in modo da raffreddarlo bene. **Versate** il gin, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero in uno shaker con ghiaccio. **Shakerate** per una decina di secondi, filtrate nel bicchiere con nuovo ghiaccio e colmate con la soda. **Decorate** a piacere con una fetta di limone e un ciuffo di menta.

Ghiacciato, frizzante e in equilibrio tra dolce e aspro, è ideale per lenire la calura. Perfetto abbinato a un piatto altrettanto fresco e con una nota acida come il ceviche di orata o di altri pesci bianchi completato con lamponi freschi.

Carola Abrate, bartender presso La Drogheria, storico locale di Torino sotto i portici di piazza Vittorio Veneto. Con il suo drink, *Resilience*, è stata finalista della Bacardi Legacy nel 2018.

4 REGOLE VERSO LA PERFEZIONE

secondo Carola Abrate

1. **Temperatura** Il cocktail deve essere servito ben freddo. Ghiacciate sempre il bicchiere e tenete la soda in frigorifero fino all'ultimo momento.
2. **Doppia mossa** La famiglia dei Fizz è numerosa. Almeno tre twist prevedono tra gli ingredienti l'uovo: Silver Fizz (albume), Golden Fizz (tuorlo), Royal Fizz (uovo intero). Shakerateli due volte, la prima senza ghiaccio (*dry shake*), la seconda con.
3. **Coerenza** La decorazione deve richiamare il limone, scorza o fetta. A questa si possono unire erbe aromatiche o ciliegie sciroppate.
4. **Risvegli** Per i suoi ingredienti corroboranti (limone, zucchero, e uovo nei twist) è un «eye opener»: una volta era consigliato al mattino.

con lo spirito giusto

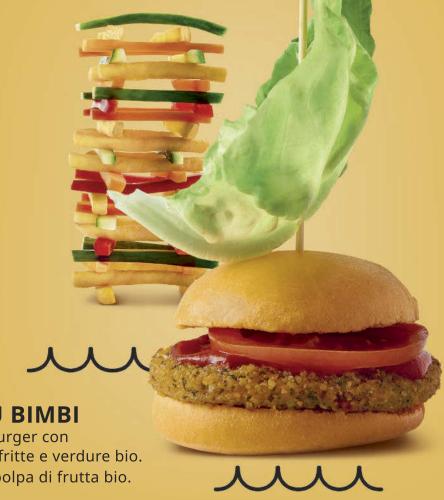
43°N 12°E Aquamirabilis
Agrumi (bergamotto, cedro, limone, arancia), fiori (rosa, garofano, iris) e note speziate (ginepro e coriandolo) per il London Dry Gin di Gubbio. *35 euro. 4312.it*

Bombay Sapphire
Grazie a quattro alambicchi, unici al mondo, ai cereali scozzesi, all'acqua gallese e alle botaniche che vengono da tutto il mondo, è un gin profumatissimo e ha un sapore morbido ed equilibrato. *14,90 euro. bombaysapphire.com*

FOTO AG. DEPOSITPHOTOS, ARCH. LCI

NOTIZIA DELL'ULTIMA ORA:

IN IKEA DA OGGI SI MONTA ANCHE IL MENU.

È il nuovo Menu Bimbi, tutto da assemblare.
Burger 100% vegetale e tante verdure sfiziose per imparare a mangiare sano, divertendosi.

MENU BIMBI
Veggie burger con patatine fritte e verdure bio.
Succo e polpa di frutta bio.

€2,95

IN IKEA C'È SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO.

Vieni a scoprire il nuovo Catalogo in negozio e su IKEA.it

IL COMMISSARIO È SERVITO

Sono in molti gli investigatori dei romanzi e dei film che amano il buon cibo. Le loro preferenze culinarie sono diventate dei «classici» da provare subito

di **MARINA MIGLIAVACCA**, testi ricette **ANGELA ODONE**, ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **STEFANIA VASQUES STUDIO**

Per organizzare una degna cenetta di compleanno, Madame Louise non ha bisogno di aiuto. Il suo celeberrimo marito, il **commissario Maigret**, festeggia il suo 90esimo: Georges Simenon ha scritto il primo della fortunata serie di romanzi che lo vedono protagonista proprio nel 1929. E siamo certi che il commissario gradirebbe uno dei suoi piatti preferiti, le coq au vin, come lo servono in una delle piccole osterie a conduzione familiare dove gli piace pranzare, o meglio ancora come lo sa cucinare sua moglie, che proprio per questa ricetta viene esplicitamente lodata nelle pagine dei romanzi dagli amici di sempre, i signori Pardon.

Non è difficile immaginare Maigret col tovagliolo al collo e di certo lui non è l'unico detective noto ad avere un côté culinario: il più famoso commissario di casa nostra, per esempio, **Salvo Montalbano**, creatura fortunatissima dello scrittore Andrea Camilleri, recentemente scomparso, col cibo ha il rapporto che aveva il suo autore: sacrale, tradizionale, legato ai gusti e agli odori dell'infanzia. E a ricette robuste come la pasta 'ncasciata che lui si gusta «sfondo mare», riempiendosi gli occhi di azzurro.

Italiana, ma di origini venete, è pure la dottoressa **Kay Scarpetta**, la famosa coroner creata da Patricia Cornwell. Quando toglie il camice da medico, Kay si annoda volentieri il grembiule alla vita e cucina cose buone per rilassarsi col suo collega piedipiatti Pete Marino e con la nipote Lucy. Perché il gran piacere è sempre quello di condividere. E presentare qualcosa di sfizioso, come la profumata torta alle limette con la meringa, bellissima anche a vedersi su una tavola magari ingentilita con un fiore.

Dall'alto, Luca Zingaretti-Salvo Montalbano, Jean Gabin-Jules Maigret, Peter Falk-Colombo e Margaret Rutherford-Jane Marple.

Un'altra signora del giallo, **Miss Jane Marple**, nata dalla penna di Agatha Christie, soave vecchietta molto british che ama lavorare a maglia intanto che dipana ingarbugliate matasse virtuali di misteri appassionanti, è invece una specialista del tea time, da buona suddita di sua maestà britannica, dove non devono mai mancare dei classicissimi e versatili scones, dolci ma non troppo. Un po' come lei.

E alla fine – ma certo non per importanza – un vero mito: l'«altro» **Colombo** più famoso in America subito dopo Cristoforo: il tenente interpretato da Peter Falk. Viaggia su un catorcio e si avvolge in un impermeabile che ha visto giorni migliori. Però sa che cosa gli piace: un piatto messicano diventato un must della cucina USA che lui ordina quando si ferma a mangiare lungo le strade instancabilmente percorse alla ricerca dell'indizio che gli manca per incastrare il colpevole. Il chili con carne, che si gode sbriciolandoci dentro i cracker e bevendoci sopra litri di caffè. Buon appetito con i nostri detective preferiti!

FOTO **AG. GETTY IMAGES, 123RF**

IL SAPORE SEGRETO

«“Mi son sempre domandata come lo cucina...” azzarda Madame Pardon in uno di quei momenti in cui le padrone di casa si scambiano confidenze. “Ha un retrogusto così delicato...”. E Madame Maigret, generosa, alla fine le svela il suo segreto... altrimenti a che cosa servono le amiche? Un goccio di prunelle d’Alsace, quel liquorino di prugne delle sue parti...». (Tratto da *Maigret si confida* di Georges Simenon, Adelphi 2007)

COQ AU VIN DEL COMMISSARIO MAIGRET

90 anni di Maigret

Tessuto a quadri da **Silva**, runner grigio **Society Limonta**, piatto fondo e piatto pane **Tognana**, burriera **La Porcellana Bianca**, bicchiere **Bormioli Rocco**, forchetta e coltello da **Raw Milano**, coltellino da burro da **Funky Table**, pipa di **Savinelli 1876**.

LA PASTA 'NCASCIATA DEL COMMISSARIO MONTALBANO

GRAZIE, ADELINA!

«Nel forno troneggiava una teglia con quattro enormi porzioni di pasta 'ncasciata, piatto degno dell'Olimpo; se ne mangiò due porzioni, rimise la teglia nel forno, puntò la sveglia, dormì piombigno per un'ora, si alzò, si fece la doccia, si rivestì coi jeans e la camicia già allordati, arrivò in ufficio». (Tratto da *Il cane di terracotta* di Andrea Camilleri, Sellerio, 1996)

LA TORTA ALLE LIMETTE DELLA DOTTORESSA KAY SCARPETTA

CROSTATA MAGICA

«La pianta di limetta nel giardino della sua casa d'infanzia, a Miami, un tempo produceva molti di questi frutti che lei adorava, e quando capitava una giornata amara Kay usciva a farsi consolare dal sole e raggiungeva quell'alberello solitario. Si riempiva le tasche di limette e con queste preparava spremute e crostate, e tutti si sentivano un filino meglio». (Tratto da *La cena di Natale* di Patricia Cornwell, Mondadori, 1999)

Runner e asciugapiatti **Society Limonta**, alzata **La Porcellana Bianca**, ciotola **Tognana**, coltello **Kitchen Milano**. Nella pagina accanto americane da **Funky Table**, piatto verde, piatto fico d'India e piastrella decorata di **Chantal Delorme**, vassoio in legno di **Flavio Poratelli**, bicchiere e posata da **Raw Milano**, occhiali da sole **Ottica Marchesi**.

IL CHILI CON CARNE DEL TENENTE COLOMBO

SPEZIATO COME PIACE A LUI

«Vede, sono i cracker a fare la differenza». Sbriciolarli dentro la ciotola è un rito. E comunque Columbo (in originale il suo cognome è scritto così) a volte prende il chili con i fagioli, a volte senza. Gli piace bello speziato, alla messicana: quando nel suo locale preferito gli dicono che il cuoco chicano è stato sostituito da uno tedesco, ci rimane malissimo!

Ciotole del chili e dei nachos **Tognana**, cocotte TerraCotto ghisa **Sambonet** designer Stefania Vasques, posate da **Kitchen Milano**, tazza di **Chantal Delorme**, tagliasigaro e accendino **Savinelli 1876**.

Coq au vin blanc

Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,6 kg 1 galletto livornese già diviso in pezzi
400 g vino bianco secco
300 g brodo di pollo
150 g cipolline borettane
100 g panna fresca
80 g pancetta tesa a listerelle
12 funghi champignon medi
1 tuorlo
1 gambo di sedano
1 scalogno
1 carota
limone – fecola di patate
prezzemolo – alloro – aglio
olio extravergine di oliva
timo – sale – pepe

Rosolate, in una casseruola che possa andare in forno, la pancetta con 1 cucchiaio di olio, poi togliete la pancetta (tenetela da parte), unite la carota a rondelle, 1 spicchio di aglio, il gambo di sedano e lo scalogno tritati. Tenete la fiamma non troppo alta in modo che il trito non prenda colore.
Salate e pepate i pezzi di galletto e rosolateli sulla fiamma viva in un'altra casseruola con 2-3 cucchiai di olio e 1 foglia di alloro per 4-6 minuti.
Trasferite il galletto nella casseruola con il trito aromatico, aggiungete 2 rametti di timo, la pancetta tenuta da parte e le cipolline; alzate di nuovo il fuoco, bagnate con il vino, fate evaporare, poi aggiungete anche il brodo di pollo; fate prendere il bollore, coprite e infornate a 180 °C per 1 ora.
Unite gli champignon interi e infornate di nuovo per 10-15 minuti.
Mescolate il tuorlo con la panna, un pizzico di sale, il succo di ½ limone, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e ½ cucchiaino di fecola di patate.
Sfornate, lasciate riposare coperto per 10 minuti, poi trasferite i pezzi di galletto in un piatto e unite la panna mescolata con il tuorlo, limone e prezzemolo.
Rimettete il galletto in casseruola, riportare sul fuoco al minimo e mescolate delicatamente per pochi minuti.
Servite il coq au vin blanc decorando con foglioline di prezzemolo e accompagnando a piacere con purè di patate o con riso lessato.

Alzata scones, tazza e piatto scones **Roberto Radisa**, piatto fiore rosa e sedia di **Chantal Delorme**, teiera da **Raw Milano**, cucchiaini da **Funky Table**, occhiali **Ottica Marchesi**, penna a piuma e timbro per ceralacca **F. Pettinaroli Milano**, fondo di tessuto da **Silva**.

GLI SCONES DI MISS MARPLE

DELITTO ALL'ORA DEL TÈ

«"Oh, sì, hanno servito un tè davvero ricco. C'erano gli scones con il miele, dei pasticcini alla cioccolata, dei dolci arrotolati e un sacco di altre cose". L'ispettore Neele la guardò in modo un po' inquietante, poi aggiunse: "Il cianuro era dentro la teiera, Miss Marple"». (Tratto da *A Pocket Full of Rye* di Agatha Christie)

Pasta 'ncasciata

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

650 g 2 melanzane
500 g pasta corta tipo sedanini rigati
300 g passata di pomodoro
250 g polpa macinata di manzo
200 g caciocavallo
100 g pecorino grattugiato
80 g salame
2 uova sode
vino bianco secco
olio di arachide
olio extravergine di oliva
aglio – sale

Scaldate 3 cucchiai di olio extravergine in un tegame con un altro spicchio di aglio, unite la passata di pomodoro e cuocete dolcemente per 30 minuti.
Rosolate 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia in una casseruola velata di olio extravergine. Unite la polpa di manzo e cuocete per 5-6 minuti; sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, unite il salame a tocchetti e continuate a cuocere per altri 15-20 minuti.
Riducete il caciocavallo a dadini.
Tagliate le melanzane a cubetti, →

accomodateli in uno scolapasta salandoli a mano a mano. Lasciateli eliminare l'acqua per almeno 30 minuti. Sciacquateli, tamponateli delicatamente con carta da cucina e friggeteli in abbondante olio di arachide bollente per 1-2 minuti al massimo. Scolateli su carta cucina.
Lessate la pasta al dente, scolatela e conditela con la salsa di pomodoro, la polpa di manzo, le melanzane fritte, ¾ dei dadini di caciocavallo e 80 g di pecorino.
Tagliate a tocchetti le uova sode.
Distribuite la pasta condita in una pirofila unta di olio, unendo anche le uova. Completate alla fine con il resto dei dadini di caciocavallo e del pecorino. Infornate a 190 °C per 10-15 minuti al massimo. Sfornate e servite subito.

Torta alle limette

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
250 g farina 00 – 150 g burro
35 g zucchero a velo
1 tuorlo – sale
PER LA CREMA DI LIMETTE
400 g latte condensato
120 g succo di lime – 4 tuorli
PER LA MERINGA MORBIDA
100 g albume
80 g zucchero semolato

PER LA PASTA FROLLA
Impastate tutti gli ingredienti con un pizzico di sale, aggiungendo 20 g di acqua, fino a ottenere un panetto sodo; avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
Togliete la pasta del frigo, stendetela a 3-4 mm di spessore e usatela per foderare uno stampo con fondo mobile (ø 20 cm); coprite la pasta con un disco di carta da forno, adagiatevi sopra dei legumi secchi e cuocete in forno a 180 °C per 20 minuti. Sfornate il guscio di frolla, eliminate legumi e carta e infornate ancora per 5 minuti.
Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e fate raffreddare su una gratella.

PER LA CREMA DI LIMETTE E PER LA MERINGA
Montate i tuorli da soli rendendoli cremosi; incorporate quindi il latte condensato e il succo di lime.
Versate questo composto nel guscio di frolla senza arrivare a filo del bordo.
Montate gli albumi con lo zucchero semolato fino a ottenere una meringa ben soda.
Distribuite la meringa a ciuffetti sulla crema e infornate la crostata a 170 °C per 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare del tutto, poi mettete in frigo almeno per 1 ora prima di servire, completando a piacere con scorza di lime grattugiata.

Chili con carne

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

800 g 2 scatole di pomodori pelati
600 g polpa macinata di manzo (potete sostituirne 150 g con polpa di manzo tagliata al coltello)
400 g peperone rosso
400 g fagioli rossi lessati
250 g panna acida
1 cipolla rossa
1 spicchio di aglio
1 peperoncino fresco
paprica affumicata
coriandolo fresco – sale
nachos – erba cipollina
olio extravergine di oliva

«Lasciò che il gusto si diffondesse dolcemente e uniformemente su lingua e palato, che si rendessero pienamente conto del dono che veniva loro offerto»
Andrea Camilleri, *Il ladro di merendine*, Sellerio, 1996

Mondate il peperone e tagliatelo a tocchetti di media dimensione.
Raccogliete i pomodori pelati in una ciotola e spezzettateli con i rebbi della forchetta.
Stufate la cipolla a fettine in una casseruola con un paio di cucchiai di olio e lo spicchio di aglio sbucciato; rosolatevi la carne macinata per 5-6 minuti, quindi unite i fagioli, i peperoni, il peperoncino a rondelle e un pizzico di paprica affumicata. Dopo un paio di minuti aggiungete i pelati, riducete la fiamma e lasciate cuocere per 1 ora circa. Salate solo alla fine.
Condite la panna acida con un pizzico di sale e un ciuffo di erba cipollina tagliata a rocchetti.
Servite il chili con carne con la panna acida, completate con qualche foglia di coriandolo fresco e accompagnate con nachos croccanti.

Scones

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

400 g farina
180 g latte
100 g burro freddo
80 g zucchero
20 g lievito in polvere per dolci
2 uova
1 tuorlo
mandorle a lamelle
uvetta – sale

Reidratate 2 cucchiai di uvetta nell'acqua per 20 minuti, scolatela e asciugatela con carta da cucina.
Impastate la farina con lo zucchero, il lievito, un pizzico di sale e il burro freddo a tocchetti; poi unite il latte, 1 uovo, il tuorlo e l'uvetta, senza lavorare a lungo.
Stendete la pasta su un piano infarinato allo spessore di 3 cm. Ritagliatela in 12 dischi, disponeteli su una placca foderata di carta da forno, spennellateli con uovo sbattuto, cospargeteli con mandorle a lamelle e infornateli a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornateli e lasciateli intiepidire.
Servite gli scones a piacere con panna montata, burro e confettura.

UNA TORTA AL MULINO

Invito dalla marchesa Eroli a Narni per un assaggio di cucina umbra autentica in uno dei luoghi più pittoreschi (e più dipinti) dai viaggiatori del passato

di ADRIANO ALIMONTI, foto GIACOMO BRETZEL

Manfricoli

«È una pasta tipica di Narni che io preparo con 500 g di farina tipo 0 e 1 albume mischiato con acqua tiepida. Raccolgo a mano a mano la farina dalla fontana facendo attenzione che l'impasto diventi consistente ma non duro. Ne stendo delle palline in rotolini lunghi 30-40 cm. Li spolvero con la farina, li lascio riposare per qualche minuto e poi li cuocio in abbondante acqua salata. Appena vengono a galla, li scolo e li condisco con sugo di pomodoro fresco».

Sopra, a destra, la marchesa Giovanna Eroli tra le rovine del ponte fatto costruire nel 27 a.C. dall'imperatore Augusto sul fiume Nera. Lungo in origine 160 metri e alto 30, a quattro arcate, è una delle opere architettoniche più importanti dell'epoca, crollato nel 1053 in seguito a un'alluvione. Sotto, la signora Carla in cucina.

Tra Sei e Ottocento ogni uomo di cultura europeo doveva compiere almeno un viaggio in Italia e una delle mete più suggestive del Grand Tour era il Ponte di Augusto sul fiume Nera nei pressi di Narni, in Umbria. Per secoli la famiglia Eroli è stata sovrintendente di questo tratto della **via Flaminia**, con una stazione di posta per il ristoro e il cambio dei cavalli, e oggi custodisce la memoria del luogo e le sue tradizioni.

La marchesa Giovanna Eroli ci apre le porte della sua casa. «Appartiene alla nostra famiglia dal XV secolo e un documento del 1595 attesta che Giovanni Andrea Eroli, commendatore e cavaliere dell'Ordine di Santo Stefano, possedeva nella sua proprietà "due molini al fianco del Ponte di Augusto a Narni"». Per cinquecento anni le loro pale hanno raccolto le acque del fiume Nera, azionando i macchinari per la molitura del grano e delle olive. «Nel 1980 il mulino è stato trasformato in una casa privata, ma continuiamo comunque le colture tradizionali di grano e girasoli. Il giardino che si affaccia sul ponte è stato realizzato sotto la supervisione di mia madre. Riceviamo molte visite anche per la particolarità delle sue rose».

A indicarci la strada, arrivano due pastori abruzzesi che rimarranno a sonnecchiare mentre un piccolo jack russell ci controlla più da vicino. L'atmosfera è fiabesca, il tempo sembra scandito solo dallo scorrere delle acque del Nera: facile immaginare come il posto abbia ispirato nei secoli l'estro di pittori e disegnatori. Ma gli Eroli hanno dato un contributo importante anche all'arte della tavola. Oltre a un **libro di ricette**, l'antenato Giovanni, invitato a pranzo dallo zio di Napoleone, il cardinale Joseph Fesch, lascia una descrizione dei cibi e dell'apparecchiatura: «Tovaglia damascata e figurata con uccelli, grappoli d'uva e altre vaghezze...».

Entriamo nella stanza più luminosa, la cucina. La signora Carla sta aiutando Giovanna: «Di solito impasto da sola (per me è il modo migliore per togliere lo stress!), ma questa volta non volevo riempirmi di farina prima delle foto!».

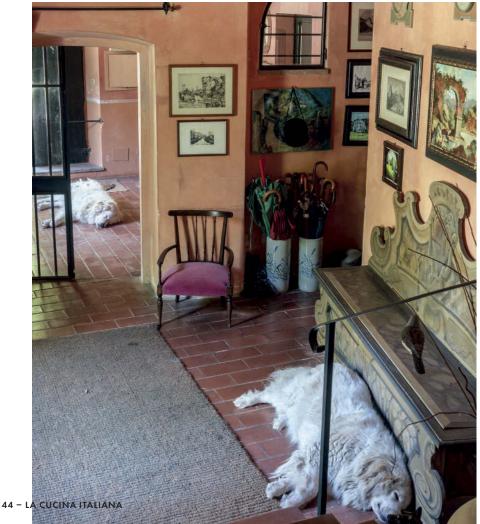
Assistiamo alla preparazione dei manfricoli, pochi ingredienti essenziali →

e un sapore pieno: si abbinano ottimamente alla raffinatezza con cui è preparata la tavola, servizio Wedgwood, bicchieri francesi, tovaglia di lino e le immancabili statuine di porcellana Beswick, storica manifattura inglese, che raffigurano dei cavalli, l'altra passione di famiglia. «Mio padre aveva un maneggio e mia figlia è stata per tre anni campionessa di horseball (*simile al pato argentino*, ndr)».

Dopo la pasta ci aspetta uno spezzatino; di solito in settembre Giovanna cucina le salsicce (la **norcineria** umbra è strepitosa, si sa) all'uva, ma per noi ha voluto provare una variante... Mentre i piatti prendono forma, viene la tentazione di accendere la brace nel grande camino in cucina. Chissà quanta carne ci avranno arrostito in cinque secoli!

Prima del nostro arrivo Giovanna ha preparato anche una crostata alle more. Per tutte le riprese sembra guardarci. Alla fine è difficile resistere... «I miei figli vivono a Londra», ci incoraggia la marchesa, «così devo pur trovare chi mangi i miei piatti: per questo ho sempre la casa piena di amici!». Lo siamo diventati anche noi, intorno a questa tavola, bella e schiettamente buona, alla maniera umbra. ■

Crostata con confettura di more

«È uno dei miei rituali antistress preferiti: impasto 300 g di farina 00 con 150 g di burro, 150 di zucchero semolato, 1 uovo intero e 1 tuorlo. Metto la pasta frolla in frigorifero o al buio in un luogo fresco per una mezz'ora. Ne stendo poi metà in una pirofila di vetro foderata con la carta da forno; formo il bordo e lo rigo con i rebbi di una forchetta; distribuisco la confettura, preparata al momento. Con il resto della pasta frolla modello dei rotolini e li dispongo a griglia sulla crostata. Inforno a 180 °C per 40 minuti circa».

Sotto, Giovanna Eroli in giardino; sopra, lo spezzatino all'uva, variante di un piatto di casa settembrino. A sinistra, il pisolino dei due pastori abruzzesi che ci hanno accolto all'arrivo.

ORTO E MARE

Per i vent'anni di *GQ* abbiamo invitato un consulente moda della rivista, e nostro vicino di corridoio, a cucinare una (nuova) ricetta napoletana

testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Pasta fagioli e cozze con scampi

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cozze
12 scampi
600 g fagioli cannellini lessati
350 g pasta mista – brodo vegetale
1-2 spicchi di aglio
1 peperoncino
prezzemolo
passata di pomodoro
vino bianco – pepe
olio extravergine di oliva

Michele Viola, napoletano, è il fashion market consultant del mensile GQ.

Piatti **Asa Selection**, posata **Mepra**.

Togli gli scampi e metti le cozze?
Esatto, le faccio aprire con il coperchio.

Sguscio metà degli scampi, gli altri li lascio interi.
E le teste?
Le schiaccio nel sugo, così do più sapore.

In gara per sgusciare le cozze: se ne conservano intere solo alcune per decorare i piatti.

Vinco io, sono belga!
E va be', dai, tecniche diverse!
Joëlle usa una cozza intera come pinzetta per afferrare i molluschi. Michele invece li stacca con un mezzo guscio, come fosse un cucchiaio.

Alla fine si filtra tutto il sughetto.
Versalo sopra i molluschi, così li manteniamo idratati.

Eccolo qui, il profumo del mare!

Ora, in una «padella Italia» come prima, rosolo i fagioli per 3 minuti. Poi bagno con il sugo delle cozze e 4 cucchiai di passata.

Cuoci la pasta direttamente nel sugo?
Sì, con poco brodo, in circa 12-15 minuti.

All'ultimo, aggiungo le cozze sgusciate.
È bravissimo Michele, molto concentrato!

È pronta!
È molto invitante.
Sì, bella cremosa e profumata.

Bea, ho messo gli scampi sgusciati e quelli interi. Mancano le cozze con i gusci.
Benissimo. Due o tre bastano, mi pare.

Mmmm... un ultimo controllo... ci tengo che sia un piatto anche bello!

SPESA CON APERITIVO

UN BUON PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, UN FORMAGGIO SELEZIONATO CON CURA, UN CALICE DI VINO: NON SERVE ALTRO PER UNO SPUNTINO DA GODERSI DOPO GLI ACQUISTI

Al banco salumeria degli ipermercati Iper La grande i ci sono oltre 500 tipi di formaggi diversi, nostrani o provenienti dall'estero, e una varietà straordinaria di più di 400 salumi, dai classici DOP e IGP a specialità locali e di nicchia. Tutto è selezionato dagli esperti del mestiere, come il prosciutto cotto e la bresaola punta d'anca Patto Qualità Iper, preparati solo con carne italiana, o il prosciutto crudo proveniente dalle migliori cosce di suino, fra cui eccellenze come il Parma e il San Daniele, disponibili in diverse stagionature. Ma la particolarità unica degli ipermercati Iper La grande i è che oltre a fare la spesa, è possibile gustare sul posto i prodotti freschi in vendita nei reparti: ci sono punti di ristoro dedicati per pranzare o prendere l'aperitivo con un panino saporito e casereccio o un tagliere di formaggi e salumi misti affettati al momento e accompagnati da un buon bicchiere di vino Grandi Vigne. ***www.iper.it***

I vini Grandi Vigne di Iper la Grande i valorizzano una filiera corta, certificata dai campi alla cantina, e l'artigianalità dei piccoli produttori.

OLITALIA
LA TRADIZIONE DI DOMANI.
Tutta la buona cucina gira
intorno a un grande olio.
Un olio che sa legarsi a ogni ingrediente
e che sa legare insieme gli ingredienti di ogni piatto.
Che sa legare esperienza e creatività, passione e professionalità.
Un olio che ha una storia familiare che unisce insieme
tradizione e innovazione, vecchie abitudini e nuove tendenze.
Nasce dalle materie prime migliori ed è frutto della ricerca
e dell'esperienza. Un grande olio è un olio che fa parte
di una grande famiglia, quella di Olitalia.
Una famiglia affidabile, sempre presente
nelle migliori cucine di tutto il mondo.
E da oggi anche nella tua.
n° 1
La marca più utilizzata
dagli chef in Italia*
OLITALIA
OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
1L e
OLITALIA
Biologico
OLITALIA
OLITALIA
ORO
*Indagine Nielsen, 21/09-4/10 2017, su un campione rappresentativo
di 600 tra Ristoranti, Pizzerie e Hotel con cucina, +/- 3,1 pp al 95%.

ricettario *di settembre*

Piatto della bruschetta e calici **Zafferano Italia**, piatto fondo della frutta **Manifattura di Venezia**, vassoio **Les-Ottomans**, bracciale **Leo Pizzo**.

testi
MARIA VITTORIA DALLA CIA
LAURA FORTI
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 135**

Chi c'è nella nostra cucina

DAVIDE BROVELLI

Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Predilige i pesci di acqua dolce e gli altri ingredienti del lago Maggiore, che trasforma con uno stile raffinato e gentile. Come negli spiedini di lavarello in foglie di fico (del giardino) e nelle zucchine grigliate (dell'orto).

NICOLA CAVALLARO

Cuoco di Un posto a Milano, ha due motti: «km vero» (seleziona le materie, bio, da cascine fuori città) e «filiera colta» (conosce di persona i fornitori). Ghiotti i suoi sgombri «alla milanese».

EMANUELE FRIGERIO

È nato in una famiglia di pasticcieri e, pur spaziando anche al salato, la sua passione restano i dolci. Ora ne sta sperimentando alcuni senza lattosio: provate il ciambellone e i frollini.

Sul lago

Le foto all'aperto di questo ricettario sono state scattate a Il Sole di Ranco, il ristorante e albergo che Davide Brovelli gestisce con la sua famiglia a Ranco, sul lago Maggiore, in provincia di Varese. Si pranza in sale eleganti, di gusto contemporaneo in contrasto con la villa d'epoca oppure al fresco sotto il romantico pergolato. D'estate l'aperitivo viene servito in terrazza o a bordo piscina.

Pinzimonio balsamico

Scaldate 300 g di olio extravergine di oliva con qualche rametto di timo limonato. Portatelo a circa 60 °C, quindi spegnete e lasciate il timo in infusione per 2 ore, infine regolate di sale e pepate a piacere: otterrete un olio profumato in cui intingere bastoncini di verdure croccanti da servire insieme al pane gastronomico. Da bere, spritz o spumante.

Pane gastronomico

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 600 g **1 pane in cassetta (il nostro è agli spinaci)**
- 175 g **melanzana**
- 150 g **formaggio cremoso**
- 100 g **polpa di avocado**
- 1 **cetriolo**
- **limone – lime – erba cipollina**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale affumicato**
- **sale – pepe**

Pelate il cetriolo e affettatelo per il lungo con un pelapatate ben affilato ottenendo nastri sottili. Conditeli con olio, sale, pepe e succo di lime. Lasciateli riposare per 1 ora.
Affettate anche la melanzana per il lungo in fette molto sottili e cuocetele in una padella con un filo di olio per circa 2 minuti. Scolatele su carta da cucina.
Frullate la polpa di avocado con il succo di ½ limone e una presa di sale.
Lavorate il formaggio cremoso con un filo di olio, un pizzico di sale affumicato, pepe e ½ cucchiaino di erba cipollina tagliata a rocchetti.
Tagliate il pane orizzontalmente per il lungo ricavando 5 strati.
Spalmate sulla base la crema di formaggio e copritela con le melanzane. Appoggiatevi sopra uno strato di pane e farcitelo con la crema di avocado e i cetrioli conditi. Ripetete le farciture per gli altri due strati e chiudete il pane con la parte superiore. Schiacciatelo delicatamente e infilzatelo a piacere con lunghi stecchi, in due file parallele.
Tagliatelo in modo da ottenere degli «spiedini» con lo stecco al centro.

aperitivi

Vassoio del pane gastronomico e piattino composto sulla sinistra **Manifattura di Venezia**, bicchiere del pinzimonio e ciotole **Zafferano Italia**, brocca dello spritz **Mario Luca Giusti**.

antipasti

Ciotola dei mini arancini e bicchieri **Zafferano Italia**, fondo di tessuto **Lo Studio**.

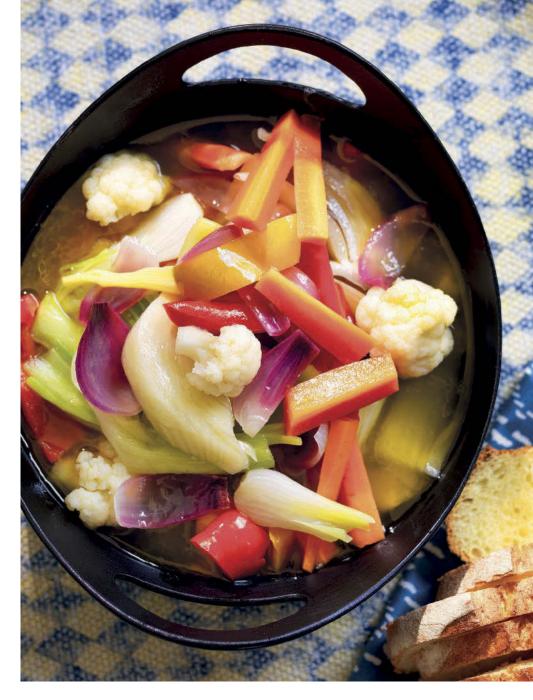
Mini arancini di miglio al formaggio con salsa di peperoni

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g miglio decorticato
120 g scamorza bianca
4 uova
2 peperoni rossi
erba cipollina
pangrattato
olio extravergine di oliva
basilico – sale – pepe

PER GLI ARANCINI
Lessate il miglio in acqua bollente per 20 minuti. Scolatelo e raccoglietelo in una ciotola.
Impastatelo con 3 albumi (conservate i tuorli), sale, pepe e 2 cucchiai di erba cipollina a rocchetti.
Modellate il composto in 20 palline di 3-4 cm di diametro, includendo nel cuore di ognuna un dadino di scamorza.
Sbattete i 3 tuorli tenuti da parte con 1 uovo, passatevi le palline, quindi impanatele nel pangrattato.
Friggete i mini arancini in padella con olio abbondante per 2-3 minuti.
PER LA SALSA
Arrostite i peperoni in forno a 200 °C per 35 minuti circa. Chiudeteli in un sacchetto per 10 minuti, quindi spellateli.
Tagliateli a falde e frullateli con 2 cucchiai di olio, sale e pepe. Completate con foglie di basilico spezzettate a mano.
Servite gli arancini insieme con la salsa.

Ottimo in insalate e zuppe, il miglio è una pianta erbacea molto nutriente, ricca di proteine e di sali minerali e naturalmente priva di glutine.

Giardiniera in agro e miele

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 18 PORZIONI

300 g carota a bastoncini
300 g finocchio a bastoncini
300 g sedano a bastoncini
300 g cavolfiore a cimette
300 g peperone rosso e giallo a bastoncini
300 g aceto di vino bianco
300 g vino bianco secco
180 g miele
150 g cipollotti tagliati a metà con un pezzetto di gambo
150 g olio extravergine di oliva
150 g olio di girasole o di mais
5 scalogni
2 cipolle rosse a spicchi
alloro – zucchero – sale

Raccogliete in una casseruola l'aceto, il vino, gli oli, il miele, 50 g di zucchero, 3 foglie di alloro e 50 g di sale; portate a bollore, spegnete e lasciate raffreddare.
Scottate separatamente le verdure in acqua bollente salata: le carote per 4 minuti, il sedano e il finocchio per 3 minuti, i peperoni per 2 minuti, cipolla e cipollotto per 3 minuti, gli scalogni per 5 minuti e il cavolfiore per 3 minuti.
Scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Immergetele quindi nel condimento e mettetele in frigo per una notte; in un recipiente ermetico durano per dieci giorni. Si conservano per 2-3 mesi in barattoli sterilizzati.

Piatto della mattonella e posate **Alessi**, fondo di tessuto e piatto del risotto **Maisons du Monde**, tovagliolo **Retorta**, bicchieri **Zafferano Italia**.

Mattonella di zucchine e ricotta

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

900 g 4 grosse zucchine
400 g ricotta
limone
basilico
pistacchi sgusciati
sale – pepe

Lavorate la ricotta con sale, pepe e la scorza grattugiata di ½ limone.
Spuntate le zucchine e tagliatele in nastri molto sottili con la mandolina o con un pelapatate ad archetto.
Scottateli in acqua bollente salata per 30 secondi, raffreddateli in acqua ghiacciata, quindi scolateli e stendeteli su un canovaccio. Tamponateli con carta da cucina per asciugarli.
Foderate 2 piccoli stampi da plum cake (lunghezza 15 cm, larghezza 6 cm) con i nastri di zucchina: sistemateli in orizzontale, leggermente sormontati, lasciandoli debordare lungo i lati lunghi.
Spalmate uno strato di ricotta sulle zucchine, quindi coprite con altri nastri, questa volta per il lungo, formando uno strato uniforme.
Procedete con un altro strato di ricotta, uno di zucchine e un altro ancora di ricotta, quindi rimboccate i nastri di zucchina debordanti sopra il ripieno facendoli aderire.
Riponete gli stampi in frigorifero a raffreddare per almeno 30 minuti.
Servite completando con pistacchi sminuzzati e basilico fresco.

primi

Risotto con uva e more

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
200 g uva rosata
10 more
½ cipolla
Parmigiano Reggiano Dop
melissa fresca
brodo vegetale
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva
sale

Tritate la cipolla e fatela appassire in una piccola casseruola con 1 cucchiaio di olio, a fuoco dolce. Bagnatela con 1 mestolino di brodo e fatela stufare →

finché non sarà morbida, per 10 minuti.
Tostate intanto il riso in un tegame, senza grassi. Unite la cipolla e bagnatelo con ½ bicchiere di vino ghiacciato. Aggiungete 1 mestolo di brodo e portate il riso a cottura in 17-18 minuti, unendo il brodo restante (circa 1 litro) poco alla volta.
Frullate 150 g di acini di uva con 4-5 more, 20 g di olio e una presa di sale.
Mantecate il riso con 25 g di olio e 4 cucchiai di parmigiano.
Servitelo con gocce di salsa (potete anche mescolarla con il risotto), qualche acino di uva tagliato a metà, more e foglioline di melissa.

Crema di zucchine trombetta con seppie

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g zucchine trombetta
300 g seppie pulite
250 g patate
150 g cipolla
limone – timo
aglio – salvia
maggiorana
rosmarino
vino bianco secco
paprica – sale
olio extravergine di oliva

Pelate le patate e tagliatele a tocchi.
Tagliate la cipolla a fette grossolane e rosolatele in casseruola in un velo di olio extravergine per qualche minuto.
Pelate a fondo metà delle zucchine e conservate le bucce. Tagliatele tutte a pezzi e aggiungetele alla cipolla; salatele e dopo poco unite le patate, lasciatele insaporire per qualche minuto, coprite a filo con acqua e cuocete per 30 minuti.
Frullate tutto in crema, quindi unite le bucce delle zucchine e frullate ancora con 2 cucchiai di olio fino a ottenere una crema ben emulsionata e quasi spumosa.
Asciugate i sacchi delle seppie e tagliateli a striscioline sottili (3-4 mm) per il lungo. Sbollentate i tentacoli per 5-6 minuti.
Insaporite in padella 1 spicchio di aglio schiacciato con un velo di olio extravergine di oliva, maggiorana, timo, rosmarino e salvia; appena comincia a soffriggere, eliminate aglio ed erbe e arrostitevi le striscioline di seppia per 30 secondi a fuoco alto con un pizzico di sale; spruzzate poi con vino bianco, fatelo evaporare in qualche secondo, spolverizzate di paprica e cuocete per qualche altro secondo.
Servite la crema con le seppie, scorza di limone grattugiata, foglioline di timo e qualche goccia di olio.

Tagliatelle al ragù di faraona e porcini

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g ½ faraona
400 g tagliatelle all'uovo fresche
200 g porcini freschi
50 g guanciale
40 g sedano
40 g carota
40 g cipolla
30 g concentrato di pomodoro
vino bianco secco
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

Disossate la faraona e tagliatela a tocchettini conservando la pelle (ne otterrete circa 300 g).
Tagliate a dadini della stessa misura anche il guanciale. Soffriggetelo in una casseruola senza grassi; quando comincia a dorarsi e il grasso a sciogliersi, dopo 3-4 minuti, unite la faraona, salate e fate asciugare, unite le verdure a dadini piccoli e, dopo 2 minuti, il concentrato di pomodoro; cuocete per 3 minuti, sfumate con 50 g di vino bianco e lasciate evaporare.
Coprite con 400-500 g di acqua, portate a bollore e cuocete per 20 minuti; unite i porcini tagliati a fettine e cuocete ancora per un paio di minuti. Regolate di sale.
Lessate le tagliatelle e conditele con il ragù, un filo di olio e maggiorana.

Piatto delle tagliatelle e posate **Alessi**, bicchieri **Zafferano Italia**, piatto fondo e piano della crema **Manifattura di Venezia**, piattino giallo decorato **Richard Ginori**, fondi di tessuto **Lo Studio**.

Cotta con la pelle, la faraona dà un ragù piuttosto corposo. Per alleggerirlo, spellate in parte la carne ed eliminate il grasso dopo la rosolatura.

pesci

Posate degli sgombri **Alessi**, piattino delle chips **Manifattura di Venezia**, tovaglietta americana **Retorta**.

Spiedini di lavarello in foglie di fico con salsa criolla

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 5 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 lavarelli
4 foglie di fico
1 peperone rosso
1 peperone verde
1 peperone giallo
1 cipolla
aglio
alloro
aceto di mele
olio extravergine di oliva

PER LA SALSA
Pulite i peperoni, divideteli in falde e assottigliatele, riducendone lo spessore a 2-3 mm tenendo la buccia. Tagliatele poi a dadini molto piccoli.
Sbucciate e tagliate a dadini anche la cipolla. Raccoglietela in una ciotola con i peperoni e condite con 1 foglia di alloro, 1 spicchio di aglio intero, 100 g di olio e 50 g di aceto di mele. Lasciate riposare la salsa per 5 ore.
PER GLI SPIEDINI
Squamate i pesci, quindi apriteli a libro come le sardine ed eliminate la lisca.
Stendete le foglie di fico sui lavarelli e arrotolateli lasciando la pelle all'esterno.
Fermate i rotoli con uno stecco e cuocete gli spiedini in una padella con un filo di olio per circa 3 minuti, rosolandoli sui due lati. Coprite quindi con un coperchio e cuocete per un paio di minuti ancora.
Servite gli spiedini con la salsa, accompagnando a piacere con fichi freschi.

Sgombri «alla milanese» e maionese di mandorle

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 sgombri da 200 g cad.
3 uova
farina
pangrattato
latte di mandorle
olio di mais
aglio – erba cipollina
sale – pepe

Frullate 50 g di latte di mandorle con 150 g di olio di mais, una puntina di aglio e sale ottenendo una maionese; alla fine incorporate un po' di erba cipollina a rondelle.
Sfilettate gli sgombri lasciando la coda; eliminate le spine aiutandovi con le pinzette; salate e pepate la polpa. Ricomponete i pesci, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato; ripetete l'operazione per una seconda volta.
Friggete gli sgombri in abbondante olio bollente, facendoli dorare su entrambi i lati: ci vorranno in tutto 4-5 minuti; scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli con la maionese; accompagnateli a piacere con misticanza e chips.

verdure

Vassoio ovale **Manifattura di Venezia**, posate **Alessi**, cuscino **Lo Studio**, piattino della peperonata **Maisons du Monde**, bicchieri **Zafferano Italia**, tovaglietta americana **Clori**.

Zucchine grigliate, pane e acciughe

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g pane senza crosta
6 zucchine
acciughe sott'olio – pistacchi
olio extravergine di oliva

Mondate le zucchine e tagliatele a metà per il lungo.
Ungetele di olio e cuocetele sulla griglia caldissima per 4-5 minuti in tutto, girandole su entrambi i lati.
Tritate il pane e abbrustolitelo in padella con un filo di olio, per 3-4 minuti, finché non diventa croccante e dorato.
Disponete le zucchine in un vassoio, cospargetele con il pane abbrustolito e completate con 1-2 filetti di acciughe ciascuna e un po' di pistacchi sminuzzati.

Peperonata

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g cipolla bianca
150 g peperone verde
150 g peperone giallo
150 g peperone rosso
150 g pomodorini ciliegia
4 peperoni friggitelli
concentrato di pomodoro
aglio – basilico – sale
zucchero
olio extravergine di oliva

Tagliate a quadretti tutti gli ortaggi.
Soffriggete dolcemente 1 spicchio di aglio, a pezzetti o intero, in una grande casseruola in un velo di olio; unite la cipolla e fatela appassire finché non sarà bionda; salate, fate asciugare l'acqua, quindi unite i peperoni (eccetto i friggitelli), i pomodorini tagliati a metà, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e cuocete per 3 minuti; aggiungete 1 cucchiaino di zucchero, 150 g di acqua e, dopo 15-20 minuti, i friggitelli e cuocete ancora per una decina di minuti. Aggiustate di sale e servite la peperonata con basilico fresco, accompagnando a piacere con pane tostato con un filo di olio e mozzarella.

Piatti del pollo **Richard Ginori**, forchette **Alessi**, bicchieri decorati **Zafferano Italia**, tovaglioli **Maisons du Monde**.

carni

Pollo teriyaki e verdure in pastella

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 4 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,5 kg 1 grosso pollo ruspante
350 g verdure miste a striscioline
100 g mirin (vino di riso)
60 g farina di riso
30 g fecola
4 porri
zucchero – limone
vino bianco secco
salsa di soia – bicarbonato
brodo vegetale – sale
olio di arachide – pepe
olio extravergine di oliva
acqua frizzante

PER LA SALSA TERIYAKI
Cuocete 100 g di salsa di soia con il mirin e 4 cucchiai di zucchero per circa 15 minuti, riducendo il liquido fino a ottenere una salsa sciropposa.
PER IL POLLO
Tagliate il pollo a pezzi. Poneteli in un contenitore con i porri tagliati a striscioline, il succo di 1 limone, 1 bicchiere di vino, 2 cucchiai di salsa di soia, 2 di olio extravergine, sale e pepe. Lasciate marinare per 4 ore.
Rosolate il pollo in una padella con olio caldo, a fuoco vivo, voltandolo su tutti i lati, per 4-5 minuti. Bagnatelo poi con 1 mestolino di brodo e cuocetelo per 10 minuti, finché il liquido non si sarà asciugato.
Togliete il pollo dalla padella, eliminate il grasso e aggiungete nuovo olio; rimettete il pollo in padella con 1 mestolino di brodo, i porri della marinata e 1 cucchiaio di salsa teriyaki. Cuocetelo per 4-5 minuti, lasciando addensare i liquidi finché non apparirà ben laccato.
PER LE VERDURE
Mescolate la farina di riso con la fecola, un pizzico di bicarbonato e 200 g di acqua frizzante ghiacciata.
Immergetevi le verdure e friggetele per 2 minuti in abbondante olio di arachide bollente. Scolatele su carta da cucina. Dedicatevi a questa operazione negli ultimi minuti di cottura del pollo, per servire tutto insieme, caldo.

Piatto e ciotolina della punta di sottofesa **Zafferano Italia**, piatto del sauté e bicchiere **Zafferano Italia**, fondi di tessuto **Lo Studio**.

Punta di sottofesa grigliata con salsa all'origano

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 4 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- 1,3 kg **punta di sottofesa di manzo**
- 100 g **prezzemolo tritato**
- 50 g **aceto di vino bianco**
- 10 g **origano secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **aglio – sale – pepe**

PER LA SALSA
Mescolate il prezzemolo con 1 spicchio di aglio tritato fine e l'origano. Coprite con 100 g di olio e l'aceto, sale e pepe. Lasciate riposare per 4 ore.
PER LA CARNE
Massaggiate la sottofesa con olio extravergine di oliva (pochissimo, altrimenti brucia sulla griglia) e qualche fettina di aglio. Evitate il sale, per non estrarre i succhi.
Grigliate la carne, appoggiandola sulla parte più grassa, per circa 15 minuti: collocate la parte più spessa nella zona della griglia più calda, lasciando la punta, più sottile, in un'area dal calore meno intenso.
Lasciate riposare la sottofesa per 10 minuti, quindi affettatela e servite le bistecche con la salsa (si chiama chimichurri ed è una ricetta argentina per le carni grigliate).

Sauté di agnello con pesche e olive

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 8 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g **polpa di agnello (cosciotto)**
- 2 **pesche gialle**
- 1 **cipollotto**
- ½ **cipolla rossa**
- **olive taggiasche snocciolate sott'olio**
- **lime – arancia**
- **coriandolo fresco**
- **peperoncino fresco**
- **alloro**
- **rosmarino**
- **timo – aglio**
- **limone – aceto**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Condite la carne con olio, 2 foglie di alloro, rosmarino, timo, aglio, scorze di limone e ponetela a marinare in frigo per 8 ore.
Tagliate a dadini la cipolla e fatela addolcire con aceto per 30 minuti.
Mescolate le pesche, anch'esse a cubetti, con il verde del cipollotto e la cipolla, sciacquata; condite con sale, il succo di ½ lime e di ½ arancia, coriandolo, peperoncino e 1 cucchiaiata di olive taggiasche.
Riducete la polpa marinata a cubotti e saltateli vivacemente in una padella molto calda con un velo di olio facendoli rosolare su tutti i lati. Serviteli con l'insalata di pesche.

Semplice ma di effetto grazie al suo contorno fresco e molto appetitoso, questo sauté si può preparare anche con il controfiletto di manzo, più delicato dell'agnello.

Questa pasta frolla è particolarmente friabile per l’utilizzo dello zucchero a velo: stendetela tra due fogli di carta da forno per non sbriciolarla e per facilitarne il trasferimento negli stampi.

Piatto della crostata **Mario Luca Giusti**, tovaglioli **Retorta**, fondo di tessuto **Lo Studio**, piatti dei biscotti **Zafferano Italia**, tovaglia **Maisons du Monde**.

Torta con mousse al caramello e pesche

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

290 g panna fresca
250 g farina
155 g burro
100 g zucchero a velo
90 g tuorlo
65 g zucchero semolato
35 g miele – 6 g gelatina in fogli
2 pesche – limone – sale

PER LA PASTA FROLLA
Lavorate 150 g di burro con lo zucchero a velo; unitevi poi la scorza grattugiata di 1 limone e 40 g di tuorli, infine la farina e un pizzico di sale. Impastate brevemente il panetto ottenuto, finché non sarà omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendete la frolla a 3 mm di spessore e foderate 2 tortiere da crostata (ø 20 cm ciascuna). Rifilate il bordo, bucherellate il fondo, copritelo con carta da forno e riempite con fagioli secchi; cuocete «in bianco» in forno a 170 °C per circa 25 minuti. Eliminate i fagioli e la carta e cuocete per altri 5 minuti. Sfornate e fate raffreddare.
PER LA MOUSSE
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Fondete 50 g di zucchero semolato con il miele; quando comincia a imbrunirsi, aggiungete 90 g di panna, scaldata in un pentolino. Lasciate sciogliere i grumi che si saranno formati, spegnete e aggiungete 5 g di burro, ottenendo un caramello delicato.
Scaldate 20 g di acqua con 15 g di zucchero semolato e versatelo sui 50 g di tuorli sbattuti. Scaldateli fino a 85 °C e montateli con una frusta elettrica, finché non saranno spumosi.
Unite ai tuorli caldi la gelatina strizzata e 160 g del caramello preparato prima. Lasciate intiepidire il composto.
Montate la panna fino a una consistenza cremosa, tipo yogurt, e incorporatela al composto di uova. Versate la mousse nei due gusci di frolla e livellate la superficie.
Mettete le torte in frigo per 1 ora. Completatele infine con le pesche a fettine e, a piacere, con amaretti e foglioline di menta.

Frollini al burro di cacao e nocciole

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 1 ora e 30 minuti di riposo
Vegetariana senza lattosio

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

355 g farina 00
180 g zucchero muscovado
140 g olio extravergine di oliva
115 g farina di nocciole
70 g burro di cacao – sale
45 g tuorli – 35 g fichi freschi

Fate fondere il burro di cacao e mescolatelo con l'olio. Lasciate raffreddare il composto ottenuto in frigorifero per circa 1 ora, finché non si sarà nuovamente solidificato.
Impastate il composto di burro di cacao e olio con lo zucchero muscovado, un pizzico di sale, la farina 00 e la farina di nocciole, i tuorli e i fichi a dadini molto piccoli. Lavorate l'impasto velocemente, per non scaldarlo troppo, ottenendo un panetto.
Copritelo e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti, quindi stendetelo a circa 5 mm di spessore. Ritagliatevi dei biscotti con tagliapasta tondi o a fiore (ø 5-6 cm).
Disponete i biscotti in una placca coperta con carta da forno e infornateli a 170 °C per 20 minuti circa.
Sfornateli e lasciateli raffreddare.
Da sapere Per ridurre i tempi, invece di stendere l'impasto e tagliarlo con i tagliapasta, formate delle palline, schiacciatele un po' e infornate: otterrete biscotti più rustici.

Piatto **Richard Ginori**, posate **Alessi**, tovaglietta americana **Retorta**, tovaglia **Maisons du Monde**.

Ciambellone all'acqua, zenzero e uva

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza lattosio

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

160 g zucchero
150 g acini di uva rossa e bianca
135 g farina
100 g uova
80 g olio di mais
30 g fecola di patate
5 g lievito in polvere per dolci
zenzero fresco

Montate le uova con lo zucchero fino a raggiungere una consistenza spumosa.
Mescolate l'olio con 80 g di acqua e unite la miscela alle uova, sempre con le fruste in funzione.
Grattugiate un pezzetto di zenzero fresco e strizzate la polpa fino a ottenere 1 cucchiaino di succo; unitelo al composto di uova.
Incorporate infine la farina setacciata con la fecola e il lievito, ottenendo un impasto abbastanza cremoso.
Ungete uno stampo da ciambellone (ø 20 cm) e versatevi il composto, riempiendolo per ¾.
Tagliate in due gli acini di uva e privateli dei semi; distribuitene metà nello stampo e infornate il dolce a 170 °C per 10 minuti. Aggiungete quindi gli acini di uva rimasti e cuocete ancora per 35-40 minuti.

piacevole sensazione di benessere
Cotoneve
Cotoneve è vicino alla tua bellezza, ogni giorno. Prova i dischetti levatrucco **Cotoneve Aqua Life** realizzati con acqua di Bormio Terme: il tuo viso ritroverà il piacere di una pelle pura. E per l'igiene quotidiana? Prova i bastoncini **Cotoneve Mare Pulito**, ideali post doccia o bagno per il tuo rituale di bellezza. Prodotti biodegradabili e compostabili, realizzati in 100% puro cotone. **Cotoneve: il meglio, per te. MADE IN ITALY**
100% COTONE BIOLOGICO
ALOE & VITAMINA
Aqua Life
100% PURE COTTON
Aqua Life
IN CARTA

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Pane gastronomico pag. 52

Cosa c'è di meglio di un calice spumeggiante per l'aperitivo? Provate l'**Extra Brut Farfalla** di **Ballabio**, a base di pinot nero; i suoi profumi di pane stanno bene con la nostra ricetta. *22 euro. ballabiowinery.it*

Risotto pag. 57
Spiedini di lavarello pag. 61

I rosati del Garda sono un classico con i pesci di lago, ma vanno bene anche per le ricette con la frutta. Il **Bardolino Chiaretto Infinito 2018** di **Santi** ha un aroma che ricorda le fragoline. *7 euro. gruppoitalianovini.it*

Zucchine grigliate, pane e acciughe pag. 63

Bianco, giovane e secco: è il vino ideale per verdure grigliate e pesci saporiti. Il **Pigato Marenè 2018** di **Bio Vio** nasce in Liguria e sa di fiori e macchia mediterranea. *13 euro. biovio.it*

Sauté di agnello pag. 67

Con l'agnello servono rossi di medio corpo e grande personalità. Provate il **Picotener 2017** di **Enrico Serafino**: prodotto nelle Langhe con una sottovarietà di nebbiolo, è fresco e profuma di fiori e spezie. *21 euro. enricoserafino.it*

Mini arancini di miglio pag. 55

L'amaro delle birre in stile **India Pale Ale** stempera la dolcezza della salsa ai peperoni mentre la loro effervescenza rinfresca il palato dal fritto. Ci piace la **Theresianer**, floreale e agrumata. *8,50 euro. theresianer.it*

Crema di zucchine pag. 58

La delicatezza del piatto si valorizza con un bianco floreale e sapido, come il **Grechetto** dei **Colli Martani**. Il **Grecante 2018** di **Arnaldo Caprai** è tra i più interessanti. *11,50 euro. arnaldocaprai.it*

Peperonata pag. 63

Scegliete una **birra** fresca e poco alcolica per le ricette di verdure con un gusto dolce e intenso. L'**Amaricana** di **Ex Fabrica** è una American Pale Ale agrumata, con schiuma irresistibilmente cremosa. *4,50 euro. exfabrica.com*

Torta con mousse al caramello e pesche pag. 69

I dolci di frolla con la frutta si accompagnano bene con il Moscato. Elegante e inusuale è il passito **L'Altro Moscato 2010** di **Marchesi di Gresy**. *30 euro. marchesidigresy.com*

Giardiniera pag. 55

Le preparazioni in agrodolce hanno bisogno di bianchi aromatici e intensi, come il **Gewürztraminer Bottega Vinai 2018** di **Cavit**, che nasce in **Trentino** e ha un gusto speziato e tropicale. *11,50 euro. cavit.it*

Tagliatelle al ragù di faraona pag. 58

Un rosso giovane, fragrante e mediterraneo, come il **Frappato** siciliano, accompagna bene i primi con la carne, durante i mesi estivi. Provate il **Dumè 2018** di **Gorghi Tondi**, servito fresco. *12,50 euro. gorghitondi.it*

Pollo teriyaki pag. 65

Le **birre** sono buone alleate negli abbinamenti con la cucina etnica. La **Sant'Ambroeus** del **Birrificio Lambrate** è una Strong Golden Ale con la giusta struttura per le carni bianche. *4,50 euro. birrificiolambrate.com*

Frollini al burro di cacao pag. 69

I **passiti** sono perfetti con la pasticceria secca. Con le nocciole provatene uno del Piemonte, come il **Caluso Sulè 2015** di **Orsolani**, intrigante con note di frutta secca e spezie. *24 euro. orsolani.com*

Mattonella di zucchine pag. 56

Serve un bianco d'annata, ma lieve, che può fare anche da aperitivo. Noi abbiamo trovato quello giusto in Calabria, con il **Melissa Asylia 2018** di **Librandi**, leggero e scorrevole. *7 euro. librandi.it*

Sgombri «alla milanese» pag. 61

Ci vuole un bianco di buona struttura, capace di tenere testa all'intensità dello sgombro e della maionese. Il **Lugana Molin 2018** di **Cà Maiol**, con gli aromi di frutta tropicale e spezie dolci, è perfetto. *15 euro. camaiol.it*

Punta di sottofesa grigliata pag. 67

La carne rossa alla griglia ha un vino del cuore: il **Chianti Classico**. Il **Ribaldoni 2016** di **Villa Rosa** è fruttato e speziato, con un sapore elegante e avvolgente. *21,50 euro. villarosa.wine*

Ciambellone all'acqua pag. 70

Scegliete una bollicina cremosa e dolce per accompagnare i dolci lievitati. Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry** di **Bisol** ha la struttura giusta per la forza dello zenzero. *17,50 euro. bisol.it*

LA MIA NUOVA CUCINA APERTA

Viviana Varese rivoluziona il suo ristorante da Eataly Milano Smeraldo. Senza etichette e senza limiti geografici, privilegia la microstagionalità degli ingredienti, la convivialità e la serenità della sua squadra

di SARA MAGRO

Il 5 settembre il ristorante stellato Alice, al secondo piano di Eataly Milano Smeraldo, cambia arredi, stile, nome e diventa VIVA. «Dopo dodici anni, avevo bisogno di qualcosa di nuovo», racconta Viviana Varese, sempre a caccia di nuovi stimoli.

Complimenti per il nome. Come nasce?
«È una parola piena di bei significati. È un inno alla vita, ed è l'acronimo del mio nome: Vi come Viviana, Va come Varese».
Perché un cambio di scena così radicale?
«Un'esigenza personale è diventata l'occasione buona per modernizzare il locale, il servizio e il brand. Ora sono più concentrata su di me e sulle mie idee».
Come è la nuova Viviana?
«Una cuoca libera, senza etichette e con una visione a 360°. Ho cominciato il percorso creando un orto fuori Milano».
Una scelta di libertà?
«Sì, l'orto fornisce materia prima viva, e consente di avere una carta flessibile, che cambia di continuo per usare anche prodotti che durano pochi giorni all'anno. Come le fragole di Tortona, per esempio, o le pesche settembrine e altri che non si possono coltivare intensivamente o in serra».
Che cosa c'è nel tuo orto?
«Insalatine, aromi, topinambur, patate Jelly, qualche fiore. Quest'anno abbiamo

Il tavolo conviviale disegnato da Renzo e Matteo Piano con i piatti da condividere, novità del menu di VIVA. In alto, Viviana Varese e, a sinistra, uno scorcio del nuovo locale. A destra, la chef con i sous chef, Ida Brenna e Matteo Carnaghi.

FOTO AZZURRA PRIMAVERA, BRAMBILLA E SERRANI

raccolto anche settecento zucche di Hokkaido, piccole e saporite, e le abbiamo consumate tutte tra il ristorante e la gastronomia. Abbiamo iniziato a lavorare con un ragazzo che fa foraging nella zona di Lecco e ci procura tarassaco, fiordalisi, portulaca, ruta e aromi speciali, tipo l'erba pepe che coltiva nel suo giardino sul lago. Insieme selezioneremo quelli che ci piacciono di più e che crescono meglio».

Come definiresti VIVA in poche parole?
«Un ristorante mediterraneo, ma anche di contaminazione, senza limiti».

Cosa rimane del vecchio Alice?
«È una sua naturale evoluzione. Per me, la diversità è sempre stata un valore, negli ingredienti come nelle persone. Nella mia squadra ci sono etnie e religioni di tutto il mondo e, a differenza di molti altri ristoranti stellati, la metà sono donne. Etica e sostenibilità devono abbracciare ogni aspetto del lavoro».

Che cosa c'è invece di diverso adesso?
«È più milanese. Abbiamo puntato su design, arte e alta moda (per le divise)».

Parliamo un po' della cucina.
«Siamo a Milano, cioè in un territorio cosmopolita, quindi la cucina è aperta al mondo, senza limiti di ingredienti».

Com'è il menu?
«Ne abbiamo due: Viva la Storia, con i miei classici, tipo il superspaghettino con brodo di anguilla, e Viva, con due entrée da sette microassaggi ciascuna, più sei portate. Con i dolci si arriva a trenta proposte. Però il pasto si risolve in due ore al massimo. Ammettiamolo: la gente è un po' stufa di stare troppo a tavola. Con le due entrée multicolor, il ritmo è più conviviale e, spero, meno noioso».

Entrée multicolor?
«Il colore rappresenta la parte emozionale del menu. Un concetto che esprimiamo soprattutto attraverso gli antipasti dell'orto, e con i dolci».

Un piatto nuovo e rappresentativo?
«L'animella ai tre peperoni, crema di zucchine e peperone arrosto in gelatina».

Avete previsto anche un menu del pranzo?
«È una formula ridotta del menu Viva: un'entrée di sette assaggi più un piatto, tutto a 48 euro. Due i vantaggi: è un vero menu stellato e democratico, e non pesa sulla squadra. I piatti sono infatti gli stessi a pranzo e cena».

Ultima cosa: il servizio.
«Per dare valore ai maître e ai camerieri e trasmetterlo agli ospiti, almeno un piatto va finito in sala. È una novità». ■

QUESTO PROFUMO È PER TE

Palazzo Avino a Ravello è un'oasi di bellezza e di pace sospesa nell'azzurro. Che conquista i sensi fin dal primo respiro

di SIMONA SIRIANNI

FOTO DAVIDE LOVATTI

Da sinistra, Villa Cimbrone, vicino a Palazzo Avino, ospita un importante giardino all'inglese; spuntino al ristorante del beach club (fanno anche la pizza nel forno a legna); l'ingresso dell'hotel.

L'accoglienza non si improvvisa, è un talento, una virtù, ed è una cultura. Lo sa bene Mariella Avino che dal 2011, giovanissima, ha preso in mano le redini del gioiello di famiglia: Palazzo Avino, a Ravello, sulla Costiera Amalfitana. Sorto all'interno di quello che un tempo si chiamava Palazzo Sasso, è una residenza **gentilizia** del XII secolo trasformata in un hotel dove tutto è bellezza: dalla posizione a picco sul mare (si trova a 350 metri), con una veduta ineguagliabile sul Golfo, alla cura di tutti quei particolari che sono i tasselli fondamentali perché chi arriva non si senta mai solamente un turista, ma un ospite sempre molto atteso.

La struttura ha 43 camere di cui dieci suite, decorate con ceramiche di Vietri artigianali, tappeti e mobili antichi, lini e tessuti pregiati, e trova nel bianco e negli azzurri e gialli tipici della Costiera il suo fulcro, nel pieno rispetto della classicità del luogo. Gli ospiti possono scegliere per la propria camera la fragranza che li accompagnerà per tutto il soggiorno, una speciale profumazione realizzata esclusivamente per loro. Così come per la spa, situata nei giardini affacciati sul mare, è stata creata una preziosa collezione di prodotti bio con estratti di Limone di Sorrento, Albicocca Vesuviana e Mela Annurca.

In questo eden odoroso la cucina è innamorata del territorio e dei prodotti campani, ma con quella vena creativa che le ha fatto conquistare una stella Michelin: dalla colazione in vista del blu con i cornetti fatti in casa e i dolci della Costiera, ma anche le olive del posto, le tipiche «uova in purgatorio» (cotte in salsa di pomodoro) e le piccole capresi, al pranzo e alla cena nella magnifica terrazza del ristorante Rossellinis, il cui menu riflette l'**intreccio** ben misurato delle tradizioni e delle materie prime locali con culture gastronomiche diverse.

La cura è assoluta, dal pane a lunga lievitazione servito appena sfornato alla pasta presentata in modo da dare il segnale che, sì, siamo in Italia e al Sud, ma senza farle giocare il ruolo di unica protagonista. Nessun virtuosismo, ma in ogni piatto l'uso consapevole degli alimenti in una perfetta armonia di sapori. Con un unico obiettivo: offrire anche a tavola l'inconfondibile stile della nostra accoglienza e del nostro calore. ■

Da sinistra, la facciata dell'hotel, conosciuto come il Pink Palace della Costiera Amalfitana; pranzo con i prodotti tipici del luogo; a Palazzo Avino i fiori sono sempre presenti, freschissimi e molto curati.

OLTRE IL CONFINE

Un barese doc racconta come è cambiata (in meglio) la sua città ora che corso Vittorio Emanuele non è più un limite, ma una cerniera tra due anime. Noi invece vi consigliamo dove andare a mangiare

di GIUSEPPE DE BELLIS, foto GIACOMO BRETZEL

Sopra, a sinistra, Katia e Pino Ambruoso del panificio El Focacciaro, paradiso dei lievitati, dalla focaccia tipica coi pomodori ai panzerotti (qui sopra, con le rape). A sinistra, l'aperitivo barese: crudo di mare e vino rosato al Playa Pesquero (strada della Marina 84). Sotto, i cuochi Antonio Bufi e Lucia Della Guardia del ristorante Le Giare. Nella pagina accanto, nel vicolo Jarche Vasce, le massaie preparano le orecchiette da vendere ai passanti.

L'anima di Bari è una strada. Parte da ovest e arriva a est, fino al mare. Corso Vittorio Emanuele è la sintesi di tutto: l'urbanistica, la viabilità, il modo di essere, il modo di vivere, l'economia, il commercio, la politica, la gastronomia. Divide in due una città in un senso diverso rispetto ad altrove. Qui è letterale: da una parte la città vecchia, bizantina, un reticolo di vie e **vicoli stretti**, storti, di case vicine, di bassi; dall'altra parte il quartiere murattiano, francese, vie ampie e dritte, parallele e perpendicolari perfette. Corso Vittorio Emanuele divide e unisce, è un check point ideale che in realtà è stato sempre attraversato. Solo che prima lo facevano solo i baresi. Perché Bari è doppia, gode nell'essere ciò che vuole essere a seconda del momento. Il **bifrontismo** è l'orgoglio levantino, di una città che sa stare al mondo.

Bella, molto più di quanto essa stessa pensi di essere e molto più di quanto si dicesse fino a una ventina di anni fa, quando è definitivamente decollata per effetto di politiche di riqualificazione urbana che hanno contribuito a fare ciò che corso Vittorio Emanuele fa da sempre: tenere insieme due mondi apparentemente diversi. Prima, di là del corso i turisti andavano solo accompagnati, per paura della microcriminalità. Visitavano la Basilica di San Nicola e tornavano di qua, tra i negozi di via Sparano, via Putignani, via Melo. Oggi l'osmosi è totale: si va e si viene, perché così è se vuoi capire questo mondo appoggiato sull'Adriatico. Si parte di là, dalle signore del Borgo Antico che stendono la pasta per le orecchiette o friggono le *sgagliozze*, lo street food autoctono (polenta fritta) che è diventato uno dei «doveri» del turista che viene in città; si arriva di qua, per una passeggiata tra negozi che non fanno invidia a una metropoli. Perché in fin dei conti l'anima vera, profonda, è commerciale. Bari **si vende**, Bari si sa vendere. Si accomoda su se stessa trasformando vizi in virtù e viceversa. Pietrangelo Buttafuoco qualche anno fa scrisse un bellissimo reportage sulla città, che si riassume in questa frase: «Questa →

Da sinistra, in senso orario, Bea e Andrea di Terza Luna, piccola bottega di tisane, spezie e tè, compreso il kombucha fermentato con cui producono bibite bio. Bilabì, birrificio con ristoro nella zona emergente di Carrassi San Pasquale. Stefania Quarta e Mario Tedone, proprietari di Est! Vineria con cucina, enoteca naturale. Flavia Giordano, nostra guida gastronomica a Bari, al Panificio Fiore che ha sede in una chiesa sconsacrata della città vecchia.

è la città della vera marineria, ovvero il contrabbando, il grande affare, il malaffare, sapere insomma cosa fare. Bari che è tutta sopra, sotto e *abbascio*».

Laica, borghese, vagamente terzista, liberale e appunto commerciante. Bari è così. Mai uno scontro eccessivo, molti accomodamenti, eterne mediazioni. L'ex governatore Salvatore Di Staso, una volta disse: «È l'unico posto dove una fazione può capitolare a un'elezione prenotandosi serenamente per il prossimo giro senza gridare all'anatema». Era la ripresa elegante di quello che il primo sindaco della città nel dopoguerra, Natale Lojacono, diceva con un linguaggio più volgare: «Qui l'urna è puttana». Il **compromesso** è la cifra del suo modo di essere: tra la bellezza e il degrado, tra il passato e il futuro, tra il bene e il male, tra Oriente e Occidente, tra la terra e il mare. La sua cucina è lo specchio fedele: il piatto della cucina popolare, riso, patate e cozze, è l'esempio più puro. Qui è un punto d'orgoglio, e mescolare la terra con il mare è la sua forza motrice.

La **cultura del pesce** e dei frutti di mare crudi, del polpo, anch'esso crudo, per essere baresi veri si lega a doppio filo al richiamo della terra: le cime di rapa, le brasciole (sì, con «sc» a differenza di altrove, ovvero involtini di cavallo immersi in un sugo alla pizzaiola), fave e cicorie. Poi la regina: la focaccia barese. Piena di pomodori e condita con olio di oliva extravergine come se ci nuotasse dentro. D'altronde arrivandoci in aereo lo capisci in fretta: di qua sei nella più incredibile, enorme, precisa coltivazione di ulivi del mondo che parte da una cinquantina di chilometri a nord e sfonda a sud molto oltre i confini della provincia barese; di là il mare con tutto ciò che porta con sé. Non si può scegliere di essere una cosa sola se ti appoggi in un territorio così. Bari ha il suo ritmo, i suoi tempi e i suoi modi. È una città ad alto tasso di qualità della vita, con un **clima meraviglioso** e un cielo molto più azzurro di molti altri azzurri. Si apre al mondo, da sempre. All'inizio degli anni Novanta fu anche coniato uno slogan: «A Bari nessuno è straniero». E non c'è niente di più vero. ■

Giuseppe De Bellis, scrittore e giornalista, è direttore di Sky TG24.

Fave e cicoria, uno dei piatti tipici di Bari e della Puglia. Qui pronte in tavola alla vineria Est!

DALLE ORECCHIETTE DELL'ARCO ALLE FERMENTAZIONI CONTEMPORANEE

Oggi in città si gira tranquilli ovunque, anche da soli, ma per scoprire gli indirizzi giusti e gustarsela, è consigliabile avere una guida. La nostra è **Flavia Giordano** (*spaghettiabc.com*), esperta in cibo e archeologia. Insieme abbiamo attraversato **Jarche Vasce** (l'Arco Basso), ingresso alla Bari Vecchia dove le massaie vendono ancora le orecchiette sulla soglia e i panifici sfornano metri quadrati di focaccia con i pomodori: la numero uno è da **Fiore** (strada Palazzo di Città 38), ma **El Focacciaro** (via Cognetti 43) è lì lì. Abbiamo fatto un giro da **Terza Luna** (*terzaluna.com*), la piccola bottega di tè, tisane e spezie scoperte da Bea e Andrea durante i loro viaggi nel mondo, e da **Bilabì** (*bilabi.it*) per una birra artigianale anticanicola. Un buon indirizzo per pranzo è la vineria **Est!** (*vineriaest.com*): nel menu fave e cicoria, uno dei piatti tipici del giorno, ed etichette naturali. Un tour gastronomico a Bari può essere infinito, tra panzerotti ripieni e pasticciotti alla crema, tra il porto di pesca e i mercati nei vicoli, dove si trovano decine di erbe selvatiche sconosciute. Nel regno quasi esclusivo della tradizione, si fanno largo anche proposte contemporanee, come la cucina rivisitata di Antonio Scalera alla **Bul** (*ristorantelabul.it*) e il menu a base di erbe selvatiche, fermentazioni e ingredienti esotici delle **Giare** (*legiareristorante.it*), un ristorante intimo, con luci soffuse e libri sui tavoli. «Non serviamo gli *intrattieni* (olive, lampascioni e altri antipasti tipici)», spiegano i cuochi Antonio Bufi e Lucia Della Guardia, ma la nostra cucina è locale anche se usiamo shiso e sakè. L'ultima tappa è da **Speakeasy** (*speakeasybari.it*), che per drink e design potrebbe essere a Londra. E per dormire? **Hotel Imago** (*hotelimago.it*), con bar, atelier e libreria, o **Casa con vista** (tel. 3683984314), davanti al mare in piazza Mercantile.

CLASSICO CONTEMPORANEO

Le bollicine più famose d'Italia arrivano da un territorio ricco di natura, arte e cultura. Da scoprire adesso, con il Festival Franciacorta in cantina

di VALENTINA VERCELLI, foto MICHAEL LOOS

«Vorrei che mi facessi un cancello». «Sei matto, non faccio cancelli». «Fai un'opera d'arte, poi la tagliamo in due; non ti deve interessare il fatto che si apra e si chiuda».

Mentre gusto un calice di Annamaria Clementi, il Metodo Classico icona di Ca' del Bosco e dell'intera Franciacorta, il fondatore della cantina, Maurizio Zanella, mi racconta che ci ha messo tre anni a convincere Arnaldo Pomodoro a realizzare il *Cancello solare*, la scultura in bronzo e acciaio che si divide in due semicerchi di 25 quintali, per consentire l'accesso ai visitatori e che anch'io ho appena attraversato.

«Mi ha dato del matto anche Igor Mitoraj, quando gli ho chiesto di scolpire una grande opera in marmo (*Eroi di luce*); voleva forgiarla in bronzo per riuscire a raggiungere la perfezione dei dettagli; mi diceva che con il marmo è impossibile, ma io insistevo: se l'ha fatto Michelangelo, puoi farlo anche tu». La fa facile Zanella, abituato com'è a trasformare in realtà **sogni impossibili**.

«L'idea di commissionare opere d'arte contemporanea per Ca' del Bosco è nata da una necessità: negli anni Ottanta, da alimento di larga fruizione, il vino stava diventando un bene legato alle tradizioni e alla cultura; la Franciacorta era un territorio neonato e ho pensato che la scultura e la fotografia potessero aiutarmi ad attirare un pubblico colto e sensibile», ricorda.

Classe 1961

Sembra incredibile, ma quella che oggi è la zona spumantistica più importante d'Italia non ha neppure sessant'anni di storia. Anche se la vigna qui si coltiva dall'epoca dei Romani e il *Libellus de vino mordaci* del medico bresciano Girolamo Conforti testimonia che già nel 1570 si producevano vini mossi, bisogna aspettare fino al 1961 per la nascita della Franciacorta come la conosciamo oggi. Ci siamo fatti raccontare com'è andata dall'enologo Franco Ziliani, che firmò per

Guido Berlucchi il primo Metodo Classico del territorio. Capitiamo in un momento speciale, il giorno del suo 88° compleanno. Mentre nel cinquecentesco Palazzo Lana fervono i preparativi per una festa a sorpresa, lui si perde nei ricordi. «Quando ero studente alla scuola enologica di Alba, il professore aveva descritto la Champagne con parole meravigliose; tornato a casa, ne parlai con entusiasmo e mio padre mi regalò due bottiglie per Natale. Dopo averlo assaggiato ho capito che per me il vino era quello e mi ero illuso di poterlo produrre anche io. Guido Berlucchi mi ha dato fiducia, ma ho sbagliato per anni prima di riuscire a mettere a punto le prime 3.000 bottiglie di Pinot di Franciacorta». Ebbero un successo strepitoso, tanto che cominciarono a produrlo altre cantine. Nel 1967 la Franciacorta ottenne la Doc e nel 1995 è stato il primo territorio italiano ad avere la Docg per la produzione di Metodo Classico.

Oggi il territorio comprende 19 comuni della provincia di **Brescia**; i vigneti coprono poco meno di 3.000 ettari e le 116 cantine associate al consorzio producono 17,5 milioni di bottiglie all'anno. Oltre il 62% delle vigne è coltivato senza l'uso di sostanze chimiche, un dato che rende la Franciacorta una delle più importanti zone al mondo per la viticoltura biologica. Il momento migliore per scoprirla è proprio questo, durante il weekend del Festival Franciacorta in cantina – il 14 e il 15 settembre – le aziende organizzano degustazioni, laboratori per bambini, tour alla scoperta di castelli, luoghi naturali e giri in vigna a piedi, in bici o a cavallo (*festivalfranciacorta.it*). →

Sopra, una veduta della cantina storica della Guido Berlucchi e, in alto, brindisi di famiglia tra Franco Ziliani e i tre figli Arturo, Paolo e Cristina, in una delle antiche cucine di Palazzo Lana. A destra, Maurizio Zanella, fondatore di Ca' del Bosco, posa vicino a *Codice genetico* dell'artista Rabarama, una delle opere che si possono ammirare con una visita in cantina. Sotto, il caviale Calvisius, prodotto in provincia di Brescia, si abbina benissimo al Franciacorta. Nella pagina accanto, *Eroi di luce*, la scultura in marmo bianco di Carrara che Igor Mitoraj ha realizzato per Ca' del Bosco.

A sinistra, Francesca Moretti di Bellavista. Sopra, l'Alfa Romeo Stelvio che ci ha accompagnato tra le vigne. Sotto, Silvano Brescianini, direttore della cantina Barone Pizzini e presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta. In basso, le pizze de La Filiale di Franco Pepe (primo pizzaiolo d'Italia) all'Albereta.

Guardando al futuro

L'operosità bresciana fa sì che qui nessuno si ferma. Si sperimentano pratiche agricole ancora più verdi e naturali, come nel caso di Cavalleri, nome storico della denominazione, che con l'ingresso in azienda di Francesco e Diletta, giovani nipoti del fondatore, punta sull'agricoltura biodinamica, con risultati eccellenti.

Le sperimentazioni riguardano anche i vitigni. Se fino a un paio di anni fa il disciplinare prevedeva che un Franciacorta si potesse produrre solo con chardonnay, pinot nero e pinot bianco, ora si è aggiunta anche **l'erbamat**, un'uva locale che era quasi sparita. «L'abbiamo recuperata e la stiamo studiando», svela Silvano Brescianini, presidente del consorzio e direttore della cantina Barone Pizzini. «È ideale per la spumantizzazione, perché dona ai vini acidità e freschezza, caratteristiche irrinunciabili per produrre grandi bollicine». È ancora presto per assaggiare i Franciacorta prodotti con l'aggiunta di erbamat, i primi saranno in vendita tra qualche mese, ma i più curiosi possono stappare Tesi Uno e Tesi Due, gli spumanti-test di Barone Pizzini, con un'alta percentuale del vitigno.

Come ti abbino

Lo facciamo tutti, una bottiglia stappata per il brindisi a Natale e a Capodanno o un bel calice all'aperitivo con olive e patatine (evitate il botto per non perdere

Franciacorta deriva da «franca corte», come fu chiamata la zona nel Medioevo, quando era esente da dazi

l'effervescenza e non contravvenire alle regole del bon ton). Ma è un peccato limitarsi a queste occasioni, perché i Franciacorta funzionano dall'antipasto al dessert, a seconda della tipologia e del residuo zuccherino: i più secchi sono i Dosaggio Zero o Pas Dosé; seguono gli Extra Brut e i Brut, quindi i più dolci Extra Dry, Dry o Sec e il Demi-Sec. Possono essere senza annata, ovvero frutto di un assemblaggio di vini di differenti vendemmie, o **millesimati**, cioè prodotti con le uve di un solo anno. L'affinamento sui lieviti può durare dai 18 mesi, per le versioni più semplici, a molti anni per le bottiglie più pregiate. E poi ci sono i Satèn, tipologia esclusiva della Franciacorta, che ha una bollicina più delicata e cremosa.

Gli abbinamenti più classici sono con il pesce: ne abbiamo avuto conferma Da Nadia, ristorante stellato di Erbusco, dove si assaggia la migliore cucina di

mare in Franciacorta e dove siamo stati conquistati dalla zuppa di pesce, servita con un rosé di buona struttura, e dal fritto misto abbinato a un Extra Brut millesimato. Alta cucina e abbinamenti azzeccati anche nell'altra stella Michelin del territorio, il ristorante Due Colombe di Stefano Cerveni, che propone piatti di grande creatività preparati con le migliori materie prime locali (prima di cena ordinate il Pirlo di Stefano, un aperitivo a base di Franciacorta, Aperol, acqua tonica e scorza di arancia). Ma il Franciacorta va bene anche con la pizza; provare per credere a La Filiale, l'indirizzo che Franco Pepe ha aperto a L'Albereta Relais & Châteaux di Erbusco: la Margherita con la mozzarella filante, gustata insieme a un calice Pas Dosé è sublime. Oppure si può **osare**: Maurizio Zanella consiglia Annamaria Clementi con astice alla catalana o vitello tonnato, piatti pieni di carattere come il vino che ha dedicato a sua madre; Diletta Cavalleri suggerisce di provare un calice di Dosaggio Zero con lo spiedo bresciano (ma dovete avere amici del posto che vi invitano a cena, lo spiedo bresciano è un'arte che si coltiva ormai solo in casa).

Proprio il Dosaggio Zero, secco e scattante, è la tipologia preferita negli ultimi anni e non di rado le cantine ne propongono più di una versione. Tra le novità, c'è il Non Dosato Grande Cuvée Alma di Bellavista, il primo vino firmato a quattro mani dallo storico enologo Mattia Vezzola e Francesca Moretti, figlia del fondatore Vittorio, che da qualche tempo ha preso il comando del gruppo di aziende vinicole di famiglia. «A casa mi prendono in giro, dicendo che sono la più "tedesca" di tutti: ho voluto che il mio primo vino fosse come me, diretto e senza fronzoli». ■

CHE COSA ABBIAMO BEVUTO

Franciacorta Non Dosato Grande Cuvée Alma Bellavista, *35 euro. bellavistawine.it*
Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva 2008 Guido Berlucchi, *56 euro. berlucchi.com*
Franciacorta Rosé Extra Brut Annamaria Clementi Riserva 2009 Ca' del Bosco, *149 euro. cadelbosco.com*
Franciacorta Satèn 2015 Cavalleri, *30 euro. cavalleri.it*
Franciacorta Pas Dosé Zèro 2014, Contadi Castaldi, *25 euro. contadicastaldi.it*
Franciacorta Brut Satèn Corte Fusia, *29 euro. cortefusia.com*
Franciacorta Extra Brut EBB 2014 Mosnel, *40 euro. mosnel.com*
Vsq Extra Brut Metodo Tradizionale Tesi Due Barone Pizzini, *25 euro. baronepizzini.it*

Una veduta dei vigneti di Franciacorta nei pressi del lago di Iseo. Sopra, Diletta Nember dell'azienda Cavalleri.

ricette GIOVANNI ROTA
testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

POLVERI MAGICHE

Alga spirulina, semi di finocchio, bacche di ginepro, pepe di Sichuan, abracadabra, la formula è questa... Ecco come preparare cinque condimenti per dare un sapore mai sentito ai piatti di tutti i giorni

Rosmarino, ginepro e pepe nero

Frullate 150 g di **sale integrale grosso** con 1 cucchiaio di bacche di **ginepro**, 5-6 grani di **pepe nero**, le foglie di 1 ciuffo di **timo** e gli aghi di 2 rametti di **rosmarino**. Una volta ottenuta la polvere, aggiungete la scorza grattugiata di 1 **limone**.

BUONA CON

Il ginepro, il pepe e le erbe sono profumi molto usati nella cottura, nelle marinature e nei condimenti delle carni. Questa polvere, rinfrescata dalla scorza di limone, è particolarmente adatta al roastbeef e alle tagliate di carne tiepide. La presenza del rosmarino e del ginepro la rende interessante anche sulle pesche, magari in abbinamento con la carne.

Nocciole, pepe verde e pecorino

Frullate 70 g di **Pecorino Romano Dop** sbriciolato con 50 g di **mollica** di pane a pezzetti, 50 g di **nocciole** tostate e pelate, 20 g di foglie di **prezzemolo** e 1 cucchiaino di **pepe verde**.

BUONA CON

Profumata e molto saporita grazie al contributo del pecorino, provatela per accendere una pasta in bianco, mantecata con il burro. Le nocciole, poi, rendono la miscela molto adatta a completare un risotto con i funghi.

Pistacchio, gomasio e alga spirulina

Preparate prima il gomasio: tostate in forno 80 g di **semi di sesamo** (per 15 minuti a 100 °C). Pestateli poi in un mortaio con 15 g di **sale fino**, fino a ottenere una polvere grossolana. Frullate 100 g di **farina di pistacchi** con 20 g di **alga spirulina** e mescolatela con il gomasio.

BUONA CON

Sapida e decisa, è in grado di sostenere, esaltandolo, il sapore di un carpaccio di pesce spada o di altri pesci affumicati. La concentrazione di sale contrasta con la freschezza dei cetrioli e dà carattere alla dolcezza dell'avocado.

Pepe di Sichuan, sale rosa e semi di finocchio

Frullate 120 g di **sale rosa** dell'Himalaia grosso con 10 g di **pepe rosa secco**, 5 g di **semi di finocchio**, 1 cucchiaino di **pepe di Sichuan** e la scorza grattugiata di 1 **pompelmo rosa**.

BUONA CON

Profumatissima grazie alle bacche di Sichuan e ai semi di finocchio, ma delicata e leggermente amarognola, è perfetta sui gamberi crudi. Ottima anche mescolata con acini di uva e pezzetti di mela verde, per una macedonia davvero inaspettata.

Mela, zenzero e scorza di arancia

Frullate 60 g di **mela disidratata** con 50 g di **zucchero semolato**, 10 g di **zenzero in polvere** e la scorza grattugiata di 2 **arance**.

BUONA CON

Dolce e piccantina insieme, è perfetta per insaporire lo yogurt naturale, i gelati a base di panna, la ricotta fresca. Da provare sulle fette di melone.

DIRE, FARE, ASSAGGIARE

Dodici ore da apprendista cuoca nello staff di Giancarlo Perbellini. Che cosa ho imparato? Alcune parole in codice e a «intiepidire» le emozioni. Ma anche che, per il rombo, ci vuole un fisico bestiale

di **SARA TIENI**, foto **JACOPO SALVI**

«Dietro!». Quando siete in cucina e sentite qualcuno che vi apostrofa così, non voltatevi. Scostatevi e lasciate passare: probabilmente eviterete che qualcosa (o qualcuno) finisca sul pavimento. È la prima regola che memorizzo nella mia giornata da apprendista cuoca nella brigata di un grande cuoco.

Ma andiamo con ordine. Sono stata accettata per un giorno come stagista da Giancarlo Perbellini. Lo scopo è raccontare, senza troppi filtri, la vita in una cucina stellata. Perbellini, 100 dipendenti e 8 locali nel mondo (che spaziano dal tapas bar alla pasticceria), accetta la sfida di mostrare quella che di solito per un cuoco è una **zona off-limits** come il Pentagono. E questo nonostante la moda consolidata delle cucine a vista nei ristoranti. Primo cuoco italiano a gestire un locale gourmand in Bahrain, La Pergola by Perbellini, dopo Milano, Giancarlo aprirà, entro la prossima estate, una nuova Locanda Perbellini: una formula bistrot con i piatti iconici in carta, e un democratico rapporto qualità-prezzo. Manager, oltre che cuoco, protagonista di una trasmissione su Gambero Rosso Channel, è anche il sesto per fatturato tra gli stellati italiani con 6,1 milioni di euro nel 2018. Far quadrare conti, tempi e creatività, capirò, è un'altra regola non scritta della cucina.

La mossa della sogliola

L'appuntamento è nel centro storico di Verona, a Casa Perbellini, ristorante con due stelle. Le pareti curve, i tavoli tondi, al massimo da sei posti, davanti alla cucina: tutto sembra pronto per abbracciare i commensali e portarli su un ideale palcoscenico culinario.

Mi cambio, indosso la divisa – molto più informale di quelle classiche, e comprensiva di un insolito basco – poi bevo un caffè con la brigata. È composta da sei giovani cuochi, tutti maschi. Si aggiungono a loro due chef de rang ovvero chi serve, spiega e rifinisce i piatti al tavolo, e un sommelier, Giulio Chini, arrivato da Londra. A salvare l'apparente carenza di quote rosa ci pensa Barbara Manoni, responsabile di sala, attualmente la migliore d'Italia, secondo la Guida Michelin. Una che guarda ai piatti come una madre amorosa fa coi figli. Di lei colpisce l'**empatia** perché «in questo lavoro serve essere un po' psicologi», confida. «Qui si lavora esposti», mi avverte. Esposti? A che cosa, penso io? «Allo sguardo degli ospiti: l'idea è di accoglierli e servirli come in una cucina di casa, regalandogli, in diretta, l'emozione della creazione dell'impiattamento». Bello, eh? Un po' meno facile, se sei un addetto ai lavori.

Per farmi accettare nel gruppo di colleghi sciorino pure un diploma di cucina-base alla scuola Le Cordon Bleu di Tokyo, ma l'informazione li lascia piuttosto freddini. Qui conta la pratica. Per esempio, bisogna «**spanciare il pesce**», ovvero eviscerarlo. È appena arrivato da Genova, e in un'ora e mezza va pulito e porzionato. Tempo un secondo e sono nel cortile del ristorante con un rombo da cinque chili che mi scivola tra le mani. Seguono una serie di sogliole, scampi e altre amenità del mercato ittico del giorno. «Abbiamo solo un freezer e due frigoriferi», precisa Giancarlo, «lavoriamo e consumiamo **tutto in giornata** e può essere complicato». Immediatamente, ci sono da spellare le famose sogliole e i rombi. Il segreto è fare un'incisione ad altezza della testa e poi tirare. Sì, tirare molto, molto forte senza rovinare la polpa e «più il pesce è fresco, più è difficile», mi spiega notando che sto diventando paonazza nello sforzo. Passo a un'attività più leggera, la sgusciatura delle vongole già cotte. Il gesto è ripetitivo, ma mai abbassare la guardia: se passa un granello di sabbia, è la fine.

Mai tornito un asparago?

Dall'altro capo del bancone si stanno preparando le verdure. Domenico Furlano, capopartita antipasti, sfoglia a mano il dragoncello. «L'ha portato Enzo, detto La Talpa», mi dicono. «È il nostro →

La brigata di Casa Perbellini, a Verona, con Sara Tieni. In alto, da sinistra, alcuni antipasti, pronti per essere serviti; Luca Ottogalli prepara la pasta per i plin; uno dei piatti in carta, il «Wafer al sesamo». Qui sotto, da sinistra, scampi per il menu del giorno; Giancarlo Perbellini spella una sogliola; la chiusura dei plin. Nella pagina accanto, lo chef ritratto con Sara Tieni.

Dall'alto, a sinistra, crostata alle fragoline di bosco e yogurt greco; la maître Barbara Manoni serve il piatto, caldo e freddo, «Risi e bisi»; la sgusciatura delle vongole; uno scorcio della cucina a vista; la divisa di uno degli chef de rang; Giancarlo Perbellini controlla la verdura appena arrivata; la rifinitura di un dessert in carta, una crema di albicocche con sbrisolona alla mantovana e gelato alla lattuga; un cuoco della brigata esamina il pescato del giorno.

fornitore di erbe selvatiche e di funghi. In primavera ci procura anche i rosoli, i germogli commestibili dei papaveri». Da come lo dipingono, sembra Mosca, il ladro scassinatore della serie cult *La casa di carta*, tanta è la segretezza.

Io intanto vengo assegnata alla «tornitura» delle punte di asparago. Un lavoro millimetrico in cui apparentemente c'è molto scarto. Sbagliato: «Non si butta via niente», mi correggono. «Con gli scarti degli asparagi monteremo una maionese, con quelli delle centrifughe, essiccati, faremo delle polveri, con la pelle del pesce prepariamo un fumetto con cui finiamo di cuocere i nostri fusilli. La cucina è etica ed estetica».

Mezzogiorno di cuoco

«Chaud derrière!». Ovvero «caldo dietro!», mi avverte in francese Luca Ottogalli, capopartita primi dalla barba rossa. Anche se non parlo francese, ormai ho capito la lezione e mi appiattisco sul bancone. Luca **stende la sfoglia** per i ravioli del plin, qui rivisitati con un ripieno di coniglio preparato «alla maniera delle nonne» come la tipica «sopa coada» veneta. Chiuderli non è semplicissimo, farcirli ancora meno. È una questione di geometrie e di quantità: «devi avere in testa un righello immaginario», mi incita Luca, pregandomi di mantenere ogni dose di ripieno a 4 centimetri l'una dall'altra.

Alle 12.00 la brigata si ferma per pranzare, un'ora prima dell'inizio del servizio. In menu c'è un piatto unico ma invitante: fusilli integrali con caglio avanzato dalle precedenti preparazioni e riduzione di radicchio tardivo di Treviso. Non male, penso, ma sarà sempre così? «Sì. Quando lavoravo in Francia al ristorante La Terrasse a Juan-les-Pins ricordo che noi cuochi, per fare in fretta, ingurgitavamo dei ravioli in scatola precotti: ho finito per odiarli. E ho giurato che alla mia brigata sarebbe andata meglio», scherza Giancarlo.

Wafer e nuvole

Il locale è stato da poco rinnovato, mi spiegano. La carta cambia ogni tre mesi per stare al passo con la stagionalità e si è arricchita di un menu vegetariano. I posti invece sono passati da 24 a 18. Infine è stata aggiunta una grande pasticceria, sempre a vista. Contribuisco ad assemblare una ricetta-simbolo dello chef: il «Wafer al sesamo, tartare di branzino, formaggio caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia». Un piatto che da 18 anni non esce mai dal menu perché, mi spiega Giancarlo, «è il mio bambino ormai maggiorenne». Rappresenta la sintesi perfetta della sua idea di cucina, di equilibrio tra dolce, salato e amaro, tra rigore e naturalezza. «Le idee mi vengono mentre corro, la mattina, oppure tra le nuvole. Il mio piano B? Mi sarebbe piaciuto fare il pilota». Dal dolce al salato, la mia iniziazione professionale sembra un menu degustazione. Mi sposto al bancone della famosa pasticceria, che occupa un intero locale. Lì mi aspetta Davide Marcon, capopartita antipasti e dessert. Mi chiede di sbucciare e imbustare spicchi di mela nei sacchetti per la cottura sottovuoto. A chili. Serviranno per la «Purea di mela», altra citazione dei sapori d'infazia. «Avevo una zia cieca», ricorda lo chef, «che faceva una torta di mele strepitosa». Qui la memoria si trasforma in un gelato con cialde croccanti e purea di mele. I dolci entrano nel dna come un lessico familiare: pasticcieri da generazioni, i Perbellini hanno tra i clienti anche i reali olandesi. Giancarlo, insignito da poco del titolo di World Pastry Star, racconta però di averlo stravolto quel lessico: «L'ho alleggerito. Creo dessert meno dolci, per esempio, e uso la tecnica per andare dritto al gusto. Per fare un grande piatto alla fine bastano tre ingredienti». I lievitati restano una fissazione. «A mio nonno ho dedicato il "Pandoro Ernesto": è stato lui che per primo mi ha sognato cuoco». Sempre un dolce, infine, è il protagonista del suo ultimo libro, *Millesfoglie*, una preparazione che l'ha reso famoso, già con suo padre Battistino, ben oltre l'Italia.

3, 2, 1: servizio

Inizio a capire che è «l'ora X» quando Stefano, uno degli chef de rang, comincia a stirare le tovaglie. Stanno arrivando i primi clienti: la tavola verrà apparecchiata, come in una danza, davanti a loro.

L'adrenalina cresce, la tensione, mi accorgo, pure. Nuova regola: «Devi intiepidire le tue emozioni». Cioè? «Stai calma anche quando sbagli. Infine ricorda», mi dice Marco Stagi, il sous chef che arriva dal Hof Van Cleve, tre stelle belga, «in cucina **devi assaggiare continuamente** ma sempre con forchetta e cucchiaio: le dita sono bandite». Memorizzo le istruzioni, controllo che la divisa sia pulita e le scarpe (antinfortunistiche) lucide. Assisterò alla preparazione dei piccoli antipasti di benvenuto. Devo spargere polvere di lamponi, in giusta quantità, sulle «Meringhe alla rosa, con aringa affumicata ed erba cipollina». Poi disporle sulle alzatine. Facile? Non se tutto deve essere perfetto, pulito, senza sbavature. I clienti si siedono, le occhiate arrivano come palline da ping-pong, leggere ma a ritmo serrato. Non sarà retorico, mi chiedo, questo show culinario? La risposta è nell'ultima regola: «il fare». I cuochi si muovono all'unisono come uno stormo. Si crea un dialogo silenzioso tra i tavoli e la cucina.

Poi arrivano i complimenti. Una ragazza, estasiata dalla sua crostata alle fragoline di bosco e yogurt greco, vuole conoscere Davide, il pasticciere. Lui ringrazia, misurato. Lo chef lo spalleggia: «Bravo, sempre tenere un po' di distanza: regala più mistero». Questa lezione di fascino sbriciola la tensione, si ride, siamo a termine servizio. Ma per poco: «Tra un'ora si ricomincia. Per la cena». ■

«Stai calma anche quando sbagli», mi esortano i miei compagni di brigata. «E usa sempre la forchetta: le dita sono bandite»

ALBICOCCHE AL MIELE, PANNA ACIDA E PISTACCHI

QUANDO BASTANO OTTO MINUTI

Quattro piatti pensati per una cucina veramente pratica. Il trucco? Ingredienti familiari, lavorazioni minime e poco tempo sul fuoco. Risultato: colori vivi e massima freschezza

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **ALESSANDRO PIROLLO**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

STROZZAPRETI CON POMODORINI E CAPPERI

Piatti degli strozzapreti e delle albicocche **Maisons du Monde**.

SOGLIOLA AL FORNO CON FINOCCHIETTO E ZENZERO

Piatto **Villa d'Este Home Tivoli.**

Albicocche al miele, panna acida e pistacchi

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **450 g 10 albicocche**
- **150 g panna acida**
- **30 g miele**
- **30 g pistacchi sgusciati**
- **verbena o erba limoncina**

Lavate le albicocche, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo.
Cospargete una padella con il miele e mettetela sul fuoco a fiamma vivace. Aspettate che il miele inizi a sobbollire (ci vorrà qualche secondo), quindi distribuitevi le albicocche con l'incavo rivolto verso il basso.
Cuocetele per un paio di minuti, finché non si caramelleranno leggermente.
Sminuzzate intanto i pistacchi e tritate la verbena.
Servite le albicocche completando con la panna acida, i pistacchi e la verbena.
Da sapere Potete sostituire la panna acida con gelato fiordilatte o allo yogurt. Per un profumo più ricco, scegliete un miele aromatizzato.

Strozzapreti con pomodorini e capperi

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g strozzapreti**
- **120 g pomodorini ciliegia gialli e rossi sott'olio**
- **50 g capperi dissalati**
- **40 g 2 fette di pane (anche del giorno prima)**
- **6 foglie di salvia**
- **5-6 pomodorini rossi freschi**
- **limone – peperoncino**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Cuocete la pasta in acqua bollente salata per 6 minuti.
Riscaldate intanto 2 cucchiai di olio in una padella; tagliate le fette di pane a cubetti e abbrustolitelі.
Tritate le foglie di salvia e la scorza di 1 limone; tagliate a metà i pomodorini freschi. Raccogliete tutto in una ciotola con il peperoncino, i capperi e i pomodorini sott'olio.
Scolate la pasta nella ciotola, mescolatela con il condimento.
Servitela cospargendola con i cubetti di pane abbrustolito.

INSALATA DI PERCOCHE, MORE E GIUNCATA

Piatto **Villa d' Este Home Tivoli**.

Sogliola al forno con finocchietto e zenzero

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g filetti di sogliola spellati
4 pomodori Camoni verdi
2 cipollotti
1 lime
zenzero fresco
finocchietto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Preriscaldate il forno a 230 °C in modalità ventilata.
Sciacquate i pomodori e il lime.
Riducete lo zenzero e il lime a rondelle, senza eliminare le bucce; tagliate i pomodori a metà.
Pulite i cipollotti, eliminando le estremità. Tagliateli in 4 parti per il lungo e poi a metà.
Ungete di olio una teglia, create un letto di finocchietto e accomodatevi sopra i filetti di sogliola, aggiungete le verdure tagliate a pezzi, lo zenzero e il lime, salate e infornate per 6-7 minuti, collocando la teglia nel ripiano più alto.
Servite con una spolverata di pepe decorando con finocchietto fresco.

Insalata di percoche, more e giuncata

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

260 g 2 percoche
250 g giuncata
200 g fagiolini bianchi
160 g misticanza
80 g 4 zucchine mignon
20 g foglie di basilico
20 g foglie di menta
18 more
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale

Portate a bollore tre dita di acqua in una casseruola. Mondate i fagiolini, eliminando l'estremità più dura, e tagliateli a metà. Lessateli per 3 minuti.
Riducete le zucchine a rondelle.
Raccogliete in una ciotola la misticanza, le zucchine,il basilico e la menta, 16 more e la giuncata a cubetti.
Scolate i fagiolini, intiepiditeli velocemente sotto l'acqua fredda e uniteli nella ciotola.
Dividete le percoche a metà, eliminate il nocciolo e tagliatele a fettine sottili. Aggiungetele nell'insalata.
Schiacciate 2 more in una ciotola e mescolatele con 2 cucchiai di aceto di mele, 2 di olio e un pizzico di sale. Usate questa vinaigrette per condire l'insalata.

POESIA CALABRA

La cucina di zia Mariuccia a Strongoli è aperta a tutti e sempre in funzione. Da più di mezzo secolo nutre anche i cuori

di **ANGELA ODONE**
foto **MONICA VINELLA**

Camicetta rossa svolazzante, pantaloni di seta a fiori e occhiali da sole da diva di Hollywood. Al nostro incontro, ai piedi della lunga scalinata traboccante di piante e fiori che porta a casa sua, Mariuccia Ceraudo arriva così, spumeggiante e accogliente. Basta un abbraccio di benvenuto per diventarne **nipote onoraria**. Saliamo fermandoci ogni pochi gradini per raccogliere qui un ciuffo di origano, là qualche foglia di alloro. Prima di andare in cucina, il suo regno, mi porta in camera per scegliere insieme il vestito da indossare sotto a un candido grembiule. Sul davanzale della finestra intravedo un gruppetto di grossi sassi. «Sono per i peperoni», dice, «per metterli sotto sale». Mi mostra come si fa: dopo averli lavati e tagliati in falde, li distribuisce nel ***salaturu***, un contenitore tradizionale in terracotta smaltata, salando e profumando generosamente ogni strato con finocchietto selvatico. Alla fine chiude il vaso con un disco di legno sul quale poggia uno dei suddetti sassi. «Vanno lasciati sotto peso per 2-4 mesi e controllati ogni tanto per eliminare l'acqua che si forma, poi si possono usare durante l'inverno, per prolungare l'estate». Andando a prendere i piatti dalla credenza nel vasto salone (Pupi Avati ha girato qui alcune scene del film *Le nozze di Laura*), sfiora il pianoforte e inizia a raccontare. «Erano gli anni della guerra e siccome ero l'unica femmina di cinque figli non ho studiato un granché, solo fino alla terza media. Ma non mi cruccio, anzi. Faccio tutto al naturale, suono a orecchio, dipingo quadri (*la casa è un'esposizione permanente delle sue opere*, ndr), scrivo poesie e cucino». Zia Mariuccia ha sfamato e sfama ancora oggi una grande famiglia, allargata e affiatata, con i suoi piatti colmi di amore e di gioia di vivere. Torniamo ai fornelli, i profumi cominciano a diffondersi nelle grandi stanze di casa Ceraudo e nipoti e pronipoti fanno capolino per vedere che cosa stiamo cucinando: «Zia Mariù, questa sera veniamo tutti da te!».

Baccalà, alloro, origano

Questa pietanza, saporita e sostanziosa, a Pallagorio (KR), nel paese originario di Mariuccia, si consumava nei giorni di vendemmia. In un tegame rosolate 1-2 spicchi di aglio con 3-4 cucchiai di olio extravergine, poi aggiungete i tranci di baccalà dissalato (150-180 g per commensale), 6-8 foglie di alloro (la quantità è a piacere, ma deve essere abbondante), profumate con un pizzicone di pepe rosso (il peperoncino in polvere, dolce o piccante secondo il vostro gusto) e un ciuffo di origano. Dopo qualche minuto sulla fiamma vivace, riducetela e portate il baccalà a cottura. Servitelo a piacere con fette di pane abbrustolito.

Nella pagina accanto, Mariuccia Ceraudo nella sua cucina; sopra, uno scorcio della grande sala dove Pupi Avati ha girato alcune scene de *Le nozze di Laura*; sotto, *Il nido*, una delle sue numerosissime poesie.

Patate e peperoni salati

Questa è una ricetta che si può preparare in ogni stagione perché i peperoni sono conservati sotto sale. Per prima cosa sciacquate i peperoni salati sotto l'acqua corrente per qualche minuto oppure lasciateli immersi in una bacinella di acqua. Scolateli e tamponateli con carta da cucina. In una padella di grandi dimensioni rosolateli in 4-5 cucchiai di olio per 3-4 minuti, poi unite le patate tagliate a fettine e portatele a cottura. Profumate con abbondante finocchietto selvatico essiccato e aggiustate di sale, se serve.

Cosa si mangia nelle Marche

QUADERNO DI VIAGGIO A COLORI

Dal mare alla collina alla montagna e ritorno. Bastano poche ore per afferrare le sfumature, i sapori e il carattere della «nuova Toscana». Emozioni, indirizzi, incontri dagli appunti di **Fiammetta Fadda**

foto ANDREA DI LORENZO

Un piatto e un paesaggio tipici. Una interpretazione del brodetto fanese; ogni città del litorale ne vanta una propria versione. Nella pagina accanto, dietro alle colline, i Monti Sibillini, che Leopardi chiamava «monti azzurri».

Tavolo con vista del bed & breakfast Lu Focarò a Torre di Palme, uno dei borghi medievali più suggestivi delle Marche. I 627 abitanti censiti curano case e strade come un giardino affacciato sul litorale. Da sinistra, un piatto di strozzapreti con datterini e limone; l'atmosfera intima del ristorante del b&b ricavato dalle vecchie cantine; per la prima colazione, crostata, ciambellotto, crema di limone, spremute di frutta.

Se un pittore dovesse riassumere le Marche sulla sua tavolozza le farebbe a strisce. Azzurra la striscia del mare, grigia quella della pietra e della sabbia, verde quella della campagna. Noi su quella tavolozza abbiamo disegnato per voi un triangolo tra costa e collina, montagna e città. Da percorrere a piacere in tre giorni o in tre ore.

AZZURRO

Porto di Fano, molo di Ponente, settembre. Tempo incerto con sprazzi di sole. Mare con onde pigre. Elisa Palazzi, unica comandante di vongolara della costa adriatica, a bordo della sua Barbara P. ereditata dal padre Paolo, sta controllando il pescato messo da parte. Le abbiamo chiesto di cucinare a bordo, come si fa spesso, ma questa volta per noi, un autentico brodetto fanese, quello che, insieme al sambenedettese (e, per la verità, alle altre quattro versioni, cioè l'anconetana e quelle di Civitanova Marche, di Porto San Giorgio, di Porto Recanati), reclama la primogenitura. Una diatriba tuttora vivacissima tra i «portolotti», i lavoratori portuali, davanti a shottini di Moretta, la corroborante miscela di caffè, liquore all'anice, rum e brandy in tre strati ben distinti, aromatizzata con una scorzetta di limone. Nata per combattere il freddo e il sonno delle notti di pesca, ma gagliarda anche a terra.

C'è chi sostiene che il vero brodetto esige sette tipi di pesce e solo quelli, e c'è chi sostiene che lo si è sempre fatto con il pescato di paranza un po' acciaccato restato nella rete. C'è chi usa pomodori acerbi (San Benedetto), chi maturi (Civitanova Marche), e chi usa la conserva (Porto San Giorgio). A Fano, dove a luglio si celebra il Festival del Brodetto, quest'anno sono state aperte le porte anche al Cacciucco livornese e a una gara tra le zuppe di pesce di Italia, Spagna e Albania. La nostra **cuoca d'eccezione**, della gran famiglia che occupa i fondali ha scelto sogliole, razza, triglie, canocchie (più qualche scampo «ma solo per questa occasione»). Su un soffritto di cipolla sistema prima il pesce che deve cuocere più a lungo («non si mescola, mi raccomando!»), poi a mano a mano gli altri. Aggiunge passata e concentrato di pomodoro, sale e pepe. Per un brodetto con gli stessi sapori, quelli «che sanno» vanno alla Trattoria da Maria, dove l'espressione «fatto su ordinazione» ne garantisce la fragranza. Naturalmente esistono interpretazioni raffinate di brodetto. I pesci arrivano spinati, col fondo aggiunto a parte. Vantaggio: ogni boccone è al punto di cottura ideale. Svantaggio: non c'è divertimento.

> «E la collina marchigiana, volgendosi verso l'interno, è quasi un grande e naturale giardino all'italiana... È il prototipo del paesaggio idillico pastorale»
>
> **da *Viaggio in Italia* di Guido Piovene**

Per divertirsi davvero bisogna andare a trovare Moreno Cedroni, il cuoco che detiene i segreti di tutte le sfumature dell'azzurro dei pesci, lui stesso con occhi azzurrissimi. Se vi piace pranzare o cenare con il sottofondo delle onde, la vostra meta è il Clandestino Susci Bar a Portonovo, appoggiato sulla spiaggia. Quest'anno il tema della cucina è Il Mediterraneo. Si comincia, per esempio, con il lecca-lecca di gin tonic al pino «Gino e Pino»; si continua con «Soffio di mare» e «Soffio di terra», spinosini (un formato di pasta) al granchio con carote e tarassaco; si prosegue fino al «Baccalà Filosofale» in salsa di peperoni, e granella di capperi. Se cercate invece eleganza e sperimentazione cedroniana a due stelle, dirigetevi verso la Madonnina del →

Mauro Uliassi, a sinistra sulla veranda del suo ristorante che quest'anno ha conquistato le tre stelle della Guida Rossa. Ogni anno inserisce nella carta dieci nuovi piatti elaborati e messi a punto durante la chiusura invernale. Quest'anno ha lavorato sui sapori acido e amaro. I suoi «Gozzetti e lumache di terra».

Pescatore a Senigallia, la «casa», che compie adesso trentacinque anni. Io ho cominciato col «Cannolicchio e margarita», sono passata alla «Ricciola, salsa di porro e lemongrass, viola del pensiero, amaranto fritto»; non ho mancato il «Risotto, ostrica, alghe e panna acida», né il «San Pietro alla mugnaia con carota rossa fermentata». Assicuro il divertimento.

VERDE

Dieci del mattino, frazione di Gallignano, contrada Monte Galluzzo. Neanche una casa in vista. I settanta bovi marchigiani di Stefano Giorgi riposano ai margini del bosco o mangiucchiano erbe. A settembre vivono ancora all'aperto, in rapporti amichevoli con istrici e daini. Bianchi e regali, da un incrocio tra la razza chianina e la romagnola, pesano mezza tonnellata, e una loro bistecca si aggira sui tre chili. La carne è rossa, succulenta, col profumo dei prati di collina. Stefano Giorgi ha ereditato il podere da suo padre e la scelta di studiare Agraria, negli anni Novanta, «era sfidante». Adesso è uno dei quattrocento piccoli allevatori associati in Bovinmarche, la cooperativa che ha trasformato la debolezza dei piccoli numeri in un punto di forza, certificando le carni prodotte in base a un disciplinare che garantisce animali antibiotic free, senza ogm, allevati con cura. E il terreno, tenuto a pascolo, non viene lasciato inselvatichire. Viene voglia di dire: vengo anch'io. Ma Elena, la moglie di Giorgi, avverte che avere nel cuore il ritorno alla sostenibilità è bello, «poi però bisogna fare i conti con un lavoro duro e poco remunerativo, soggetto al clima e all'accudimento continuo degli animali».

Fin qui il verde è bucolico, da passeggiata per funghi e tartufi. Ma poi l'Appennino sale fino ai 1500 metri del Monte Nerone, scabro, selvaggio, e ci si chiede di che cosa viva la gente da queste parti. La risposta è curiosa: qui si fanno alcune tra le migliori birre artigianali d'Italia grazie ad acque di sorgente purissime e alla coltivazione dell'orzo. I 1800 abitanti di Apecchio, battezzata Città della Birra, si sono inventati il neologismo «alogastronomia», per definire il loro Festival. E non manca il risvolto high tech della sala sensoriale creata dal produttore Giuseppe Collesi, con cabine aromatiche che riproducono i profumi delle diverse birre.

Poi scendete al mare, a Torre di Palme, una frazione di Fermo, iperconnessa quanto a vie di comunicazione ma senza la connessione Wifi. Un vantaggio, dice

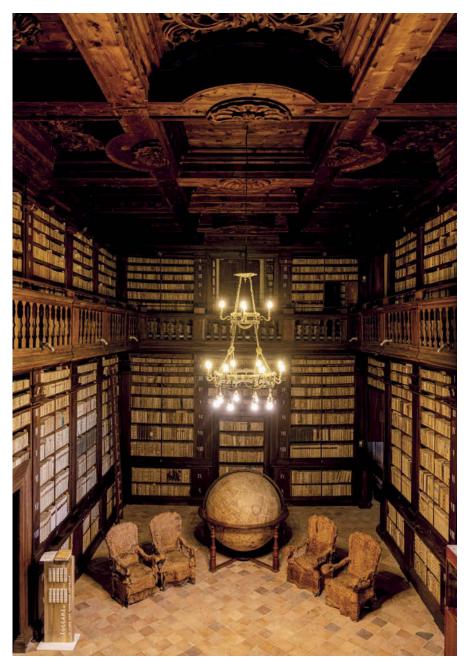
Le volte a botte delle Cisterne romane, a Fermo, uno dei siti archeologici più preziosi e intatti d'Italia. Stefano Giorgi alleva i suoi capi secondo il disciplinare etico della cooperativa Bovinmarche. Sono settanta le macellerie associate sul territorio.

Patrizia Corradetti che attribuisce il successo del suo bed & breakfast Lu Focarò anche a questo aspetto detox. Otto stanze ricavate da un'antica torre di avvistamento, un salotto, il cane Holly, la cucina che piace a lei. Quindici anni fa un top manager di Tod's, scoraggiato dall'offerta anonima dei dintorni, si è rifugiato da lei. Da quel momento Lu Focarò è diventato l'indirizzo di riferimento per gli industriali della moda che fanno tappa in questa zona. Coniglio in tegame col finocchietto selvatico, caponata in agrodolce, uovo fritto sulla pappa al pomodoro, tortelloni con la ricotta, e un trionfo di costate di Scottona, di maiale, di salsiccia. Per il pesce, che a lei non garba di cucinare, manda tutti da Aurelio al ristorante Damiani & Rossi a Porto San Giorgio «che non ha rivali». →

«Bon ton del brodetto: ci si mette al collo il tovagliolo; si succhia la polpa dai gusci aiutandosi con le mani; si fa la scarpetta col pane. Al termine si torna alla civiltà nettando le mani con un tovagliolo umido»

Oggi il brodetto, come tutti i grandi piatti della nostra tradizione, si assaggia anche in versioni contemporanee: a sinistra, quella di Antonio Scarantino (a destra) del ristorante AlMare a Fano. Sopra, la spiaggia Mezzavalle vicino a Portonovo.

I NOVE MOSCHETTIERI DEL BIANCHELLO

Nelle Marche non si dice «facciamoci un bianchino» ma «facciamoci un Bianchello». Con la B maiuscola, intanto perché il bianco che nasce sulle colline lungo le rive del Metauro da cinquant'anni si fregia della Doc; e poi perché da un paio di anni nove piccoli vitivinicoltori storici si sono uniti nel progetto «Bianchello d'Autore» per dare una marcia in più a questo vino piacevolissimo, che esiste anche in versione spumante, con pratiche rigorose in vigna e in cantina. Le uve sono quelle del biancame, già conosciute in epoca romana, più una piccola percentuale di malvasia toscana. Le sfumature di sapore e profumo variano: i Bianchelli della costa sono più freschi e beverini; quelli dell'interno più profumati. Ma sempre di gran compagnia, perché la gradazione alcolica è bassa, il colore seducente, il prezzo invitante. Adesso il Bianchello attende la sfida col tartufo alla Fiera di Acqualagna (27-10/10-11): «Magari su un piatto di carne cruda. Servito a 10 gradi», dicono i nove del Bianchello d'Autore (nella foto).

GRIGIO

Mezzogiorno. Fermo. Piazza del Popolo. Ci siamo posteggiati alla Enoteca Bar a Vino con Vissia Lucarelli, la nostra guida. Intanto che spalmiamo il ciauscolo su grosse fette di pane, Vissia cita altri posti di fiducia: Il Quartino («pochi tavoli, menu in base al mercato del giorno»), Il Ristorante Emilio («verace»). E per comprare il ciauscolo, il salume-vedetta marchigiano, morbido come un pâté? «Ciriaci», garantisce. La piazza è magnifica, dipinta dal grigio pallido della pietra d'Istria dei palazzi.

Ma noi abbiamo fretta di scendere nel gran mistero delle Cisterne romane, trenta stanze sotterranee su tre file parallele, con volte a botte, aperte al pubblico solo dal 1960, dove i Romani dell'epoca augustea raccoglievano l'acqua piovana per distribuirla alle fontane cittadine. Un labirinto magico e da spavento, debolmente illuminato, dove adesso si fa anche team building aziendale a tema: trovate l'uscita (ci sono guide al soccorso). Tornati alla luce del sole è tutto un passare accanto alle trenta chiese che costellano il centro storico, fino al Palazzo dei Priori. Dentro, la meraviglia della Sala del Mappamondo (creato nel 1713 dall'abate e cartografo Amanzio Moroncelli), oggi una sorta di venerabile riassunto storico, tappezzata da sedicimila volumi. Fuori, il panorama dei Monti Sibillini, che Leopardi chiamava «monti azzurri», ma che sono in realtà della stessa roccia grigio pallido che scende al mare e prosegue nelle sfumature della sabbia. Lungo il litorale, quelli del posto setacciano la battigia in cerca di bomboli, telline, lumachine.

Il mare di Portonovo dal Clandestino Susci Bar e Moreno Cedroni, lo chef. Nella pagina accanto, dalla Sala del Mappamondo nel Palazzo dei Priori a Fermo fu trafugata la copia della lettera con cui Cristoforo Colombo annunciava a Isabella la Cattolica la scoperta dell'America; la lettera, ricomparsa a un'asta di Sotheby's a New York, è tornata all'Italia nel 1992.

Gli «spinosini» visti da Moreno Cedroni

Questo formato di pasta all'uovo a sezione quadra, inventato nel 2000 dal pastaio Vincenzo Spinosi come variazione dei maccheroncini di Campofilone, ha rappresentato le Marche all'Expo 2015. Moreno Cedroni l'ha interpretato in vari modi: da quelli con salsa di moscioli e tè Earl Grey a quelli con vongole e limone. Questi, intitolati «Soffio di mare e soffio di terra», sono conditi con granchio reale, carote, zenzero, tarassaco, timo.

Pesca minore, che diventa straordinaria quando finisce nelle mani di Mauro Uliassi, che univa carne e pesce nel piatto molto prima che diventasse cucina d'avanguardia. «Da noi è sempre stato così perché le donne si trovavano in mano, nello stesso giorno, un colombaccio e una retina di vongole, una lepre e un'anguilla». Vero, e i vecchi libri di cucina marchigiana lo testimoniano, ma continua a fare effetto. Leggendo «Bollito di mare e orecchio di maiale», o «Pasta e lardo di polpo», o «Tartare di lepre, ricci di mare e olio al ginepro» la sedentarietà dei palati normali è scossa. Poi assaggi: il sapore non somiglia a niente di assaggiato prima. Potente e armonico. Sicché sei pronto a lanciarti nei «Gobbetti (piccoli gamberi), prezzemolo, cicoria e lumache», altro incontro terra-mare. Oppure a concederti pause classiche, come il «Colombaccio alla Marchigiana» o la «Rana pescatrice in potacchio alla moda dei contadini di Senigallia». Mauro passa tra i tavoli: prima, durante e a fine pranzo, perché gli piace il contatto diretto coi clienti. Lo gasa, lo motiva. L'arrivo delle tre stelle ha prodotto su di lui l'effetto contrario a quello che succede ai più: no alla televisione, no alle aperture planetarie. Sì alla concentrazione, ogni giorno, ai suoi fuochi. Se oltre alla cucina volete capire il temperamento marchigiano, è lì che dovete andare. ■

INDIRIZZI

Trattoria Da Maria, Fano, tel. 0721 808962 – **Clandestino Susci Bar**, Località Portonovo, Ancona, *morenocedroni.it* – **Madonnina del Pescatore**, Senigallia, Ancona, *morenocedroni.it* – **Bovinmarche Allevatori Marchigiani Soc. Coop**, Ancona, *bovinmarche.it* – **Fabbrica della birra**, Tenute Collesi, Apecchio, *collesi.com* – **Ristorante e Bed & Breakfast Lu Focarò**, Torre di Palme, Fermo, *lufocaro.it* – **Damiani & Rossi**, Porto San Giorgio, *damianierossi.it* **Ristorante AlMare**, Fano, *ristorantealmare.it* – **Enoteca Bar a Vino**, Fermo, tel. 348 903 5257 – **Enoteca Il Quartino**, Fermo, tel. 0734 224600 **Ristorante Emilio**, Fermo, *ristoranteemilio.it* **Salumificio Ciriaci**, Fermo, *salumificiociriaci.it* – **Uliassi**, Senigallia, *uliassi.com*

FICHI!

Il regalo di fine stagione per addolcire il ritorno dalle vacanze: gustato appena colto ancora tiepido di sole è sontuoso nella sua semplicità, in cucina è una sorpresa. Specialmente coi salumi e nei ravioli

ricette **WALTER PEDRAZZI**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BETTINA CASANOVA**

INSALATA CON SEDANO E RAVANELLI

IDEA: INSALATA CON SEDANO E RAVANELLI

Tagliate a spicchi fichi verdi e neri e mescolateli con lattughino. Aggiungete anche sedano e ravanelli, che danno sapidità e una nota piccante, e, a piacere, peperoncino fresco. Completate con mandorle a lamelle leggermente tostate. Condite con olio frullato insieme con foglioline di maggiorana fresca.

In agrodolce, avvolti nello speck

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g aceto bianco
400 g vino bianco secco
8 fichi
8 fette di Speck Alto Adige Igp
cannella in stecca – ginepro
chiodi di garofano
alloro – timo
pepe nero in grani
sale grosso
zucchero di canna

Fate bollire per 5 minuti l'aceto con il vino, 400 g di acqua, un pezzetto di cannella, 12 bacche di ginepro, 3 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 2 foglie di alloro, un rametto di timo, 1 cucchiaio di zucchero di canna e 1 di sale grosso.
Aggiungete i fichi, dopo averli bucherellati sul fondo con uno stecco da spiedo. Cuoceteli nel liquido per 3-4 minuti, poi scolateli in una ciotola.
Fate ridurre il liquido di circa la metà (cuocendolo per 15 minuti circa); versatelo quindi sopra i fichi e lasciateli riposare finché non saranno freddi.
Scolateli infine dalla marinata, avvolgeteli uno per uno nelle fettine di speck e serviteli con insalatina di stagione.

Raviera in porcellana dei fichi agrodolci **Villeroy & Boch**, portapane in argento **Argenteria Dabbene**, Milano; piatto dell'insalata **Coincasa**.

Casoncelli prosciutto e fichi con burro all'erba cipollina

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g farina
50 g cipolla bianca o cipollotto
40 g prosciutto crudo
30 g mollica di pane
8 fichi
6 tuorli
burro – vino bianco secco
Grana Padano Dop – pepe
erba cipollina – prezzemolo
semi di papavero – sale

Impastate la farina con i tuorli, 25 g di acqua e una presa di sale fino a ottenere un panetto omogeneo. Copritelo e fatelo riposare per 1 ora.
Lavate i fichi. Tagliatene 4 a pezzetti, senza sbucciarli.
Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con una noce di burro, sale e pepe, a fuoco basso, per circa 5 minuti. Sfumatela con uno spruzzo di vino, quindi, appena inizia a colorirsi, unite i fichi a pezzetti. Cuoceteli per 3-4 minuti e sminuzzate tutto finemente.
Battete con il coltello il prosciutto crudo finché non diventerà pastoso.
Tagliate a pezzettini la mollica, tostatela in padella e frullatela nel mixer.
Mescolate in una ciotola i fichi e il prosciutto battuti, la mollica tostata, 1 cucchiaio di grana grattugiato e un ciuffetto di prezzemolo tritato: otterrete la farcia dei casoncelli.
Stendete la pasta in sfoglie sottili, larghe almeno 10 cm. Segnate sulla striscia tanti dischi (ø 8 cm), appoggiando il tagliapasta senza incidere la sfoglia.
Disponete al centro di ognuno una noce di ripieno. Ripiegate la striscia di pasta in modo da chiudere i dischi a mezzaluna sopra il ripieno. Premete bene lungo i bordi, facendo uscire l'aria e chiudendo i ravioli, quindi tagliateli con il tagliapasta.
Ripiegate ogni mezzaluna su se stessa, per il lungo, e affondate il pollice nel ripieno, a metà, per dare la caratteristica forma.
Lessateli in acqua bollente salata per 1-2 minuti.
Tagliate a spicchi i 4 fichi rimasti e arrostiteli per 1-2 minuti con 50 g di burro. Toglieteli dalla padella e teneteli da parte.
Aggiungete nel burro di cottura 1 cucchiaiata di erba cipollina e 1 cucchiaino di semi di papavero.
Scolate i casoncelli con un mestolo forato, adagiateli nella padella, saltateli delicatamente nel burro e serviteli insieme con i fichi arrostiti.

Crostata ai pinoli

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g farina
100 g burro
100 g panna acida
20 g mandorle con la pelle
20 g pinoli tostati
6 fichi
4 tuorli
zucchero semolato
zucchero di canna
sale – vaniglia
limone

PER LA PASTA FROLLA
Tostate i pinoli in padella, lasciateli raffreddare e frullateli insieme con le mandorle e 1 cucchiaio di zucchero semolato.
Mescolateli con la farina e impastate con il burro leggermente ammorbidito, fino a ottenere un composto di briciole.
Incorporate altri 20 g di zucchero semolato e 30 g di zucchero di canna, quindi 2 tuorli, i semi di ½ baccello di vaniglia e una presa di sale. Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendete poi l'impasto a circa 5 mm di spessore e foderate uno stampo da crostata da 20 cm di diametro. Rifilate i bordi e pizzicateli per creare una decorazione.
PER LA FARCITURA
Mescolate la panna acida con 2 tuorli, ½ cucchiaio di zucchero semolato, la scorza grattugiata di ½ limone; versate la crema ottenuta nella crostata.
Coprite la superficie con rondelle di fico, spesse 2-3 mm, e cospargetele con zucchero di canna.
Infornate a 180 °C per 35 minuti.
Sfornate la crostata, lasciatela raffreddare e completatela con altre rondelle di fichi freschi. Decorate a piacere con zucchero a velo, pinoli e more.

Piatto della torta e tovagliolo con bordo di pizzo **Coincasa**, vassoio in argento **Argenteria Dabbene**, Milano, piatto dei casoncelli **Tognana**.

Tartellette di sfoglia con ricotta e fichi

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

2 sfoglie stese da 230 g cad.
125 g ricotta
8 fichi
zucchero semolato
vaniglia
limone – burro
zucchero a velo
frutti di bosco
menta

Lavorate la ricotta con i semi di ½ baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di ½ limone.
Spennellate di acqua una sfoglia, cospargetela di zucchero semolato, quindi sovrapponetevi l'altra sfoglia. Premete per incollarle e fare uscire l'aria.
Ritagliate nella sfoglia 8 dischi (ø 8 cm) e bucherellateli.
Disponete al centro di ognuno 1 cucchiaino di ricotta, quindi appoggiatevi 1 fico, premendolo leggermente sulla base di ricotta.
Spennellate i fichi di burro fuso e cospargeteli di zucchero semolato.
Infornate le tartellette a 200 °C per 25 minuti circa.
Sfornate le tartellette. Per dare varietà, tagliate alcuni fichi a fettine, altri a rondelle, altri sbucciateli parzialmente, altri ancora incideteli a fette lasciandole attaccate sulla sommità. Ricollocate i fichi nelle tartellette e decoratele con frutti di bosco, foglioline di menta e una spolverata di zucchero a velo.

Piatto ovale **Andrea Fontebasso** 1760, vassoio e calice in argento **Argenteria Dabbene**, Milano.

IDEA: FICHI E CIOCCOLATO

Tagliate i fichi a fettine. Disponetele in una placchetta e ponetele in freezer per 30 minuti. Fate sciogliere su un bagnomaria bollente (ma sul fuoco spento) il cioccolato (un misto di fondente e al latte) togliendolo quando ci saranno ancora dei pezzetti solidi. Mescolate per fonderlo del tutto e intingetevi per metà le fettine di fico, fredde. Ponetele in frigo. Prima di servirle, cospargetele con granella di pistacchi, polvere di cocco e peperoncino.

LINCI E TORTE IN ALSAZIA

Viaggio in una terra di confine che unisce paesaggi antichi e sperimentazioni gastronomiche, momenti selvaggi e passeggiate ad alto tasso di tecnologia

di **SILVIA PAOLI**
foto **PAOLA ALLEGRA SARTORIO**

Sopra, la Fromagerie Antony a Vieux-Ferrette e un ritratto di Jean-François Antony. A destra, degustazione alla Maison Joseph Cattin a Vœgtlinshoffen. Nella pagina accanto, uno scorcio di Petite Venise a Colmar.

Sai quando ti perdi alle undici di sera per una stradina nei boschi, da qualche parte in mezzo al Parco Naturale dei Vosgi, in Alsazia? Ti perdi perché stai cercando quella dimora di charme dove la quiete è perfetta (ci credo) e dove passerai la notte (forse). Ecco, a un certo punto, nel buio pesto, mi è sembrato di vedere un gatto, anzi due. La silhouette asciutta, le orecchie a punta che bucavano il fascio di luce dei fari. «Sono un po' alti per essere gatti», ho commentato. E subito dopo: «Sono due linci!». Cercando su Google, ho verificato che: «Questo è il posto giusto per incontrare caprioli, cervi e, con un po' di fortuna, anche linci ...». Siamo in Alsazia. Piccoli villaggi di pietra e ristoranti stellati. Cibo, vino, strade di montagna, boschi e vigneti. E terra di orecchie affilate e natura selvaggia.

Una gara di storia

Un luogo che sembra sospeso nel tempo. Che, però, mi è familiare. Quando studiavo Storia moderna e contemporanea all'Università di Pisa, c'era una specie di gara tra me e il mio compagno di corso Michele. Sfidarsi all'Alsazia e la Lorena, cioè ricordare, dopo i diversi trattati di pace, a chi «spettavano» queste regioni. Al confine tra Francia e Germania, sono passate a più riprese da una parte e dall'altra (Trattato di Vestfalia, 1648, alla Francia, Trattato di Francoforte, 1871, alla Germania; Trattato di Versailles, 1919, alla Francia), e così l'Alsazia conserva nell'architettura, nella toponimia e nel cibo suggestioni germaniche, assorbite in uno stile di vita francese.

La sera delle linci, alle dieci, passeggiavo per il centro di **Kaysersberg** (borgo di quasi 3000 abitanti, fondato da Federico II di Svevia nel XIII secolo, letteralmente «collina dell'imperatore»), gustandone la preziosa vita notturna: silenzio totale. Tra le case a graticcio, basta fare un centinaio di passi per finire cinque secoli indietro nel tempo: la fontana di →

«Strasburgo è una delle capitali dell'Unione Europea: qui hanno sede il Parlamento e il Consiglio d'Europa. Ma il suo cuore è la Grande Île, con la cattedrale di Notre-Dame e il suo merletto di pietra»

Costantino, dalla massiccia struttura ottagonale, è del 1521. Il fascino di questi luoghi è proprio quello di proporti un'esperienza di «realtà aumentata medievale» in dissonanza, che si muove tra un panorama antico e miraggi di vita contemporanea.

Me ne ero già accorta quando, nel pomeriggio, ero arrivata attraversando la campagna a **Vieux-Ferrette**, villaggio di 600 persone, e davanti alla Fromagerie Antony non avevo visto un carro, ma una Bentley, bianca. Dopo una spazzolata alle scarpe, vestita di un bel grembiulone, avevo visitato questo paradiso della muffa diviso in sette celle, per vedere dove maturano, scambiandosi una varietà di microrganismi, cento tipi diversi di formaggi, provenienti dai migliori produttori – 95% francesi –, e ammirare le tante piccole forme a tronco di piramide, rotonde avvolte di foglie di castagno, a ciambella. Una volta invecchiati finiscono sulle tavole dei grandi cuochi (Alain Ducasse tra loro) e delle grandi famiglie. Ma si possono anche comprare (solo qui) o degustare nella saletta attigua.

Amare la natura

La mia passeggiata medievale seguiva la cena a La Table d'Olivier Nasti, due stelle Michelin. Frequentato da gente del posto e personaggi internazionali (Strasburgo e il Parlamento europeo sono solo a un'ora di strada, per tutta la cena ho origliato un giovane diplomatico discettare di come nove brillanti studenti su dieci non accettino posizioni prestigiose perché rischiose), è uno dei ristoranti dell'hotel cinque stelle con spa Le Chambard. La cucina di Nasti esprime il suo «amore per la natura, per la pesca, per la caccia» e gli ospiti lo ritrovano nel filetto di capriolo rosso ai mirtilli selvatici e in quello di anguilla del Reno leggermente affumicata e laccata agli agrumi; «l'anima alsaziana ma non regionale» si gusta invece nel suo foie gras d'oca d'Alsazia con crema di Berawecka (un pane locale alla frutta secca) e toma delle montagne. Negli appunti ho segnato che ogni anno dalla cucina passano 15 tonnellate di carne di cervo e 1200 uccelli. E che la prugna di Alsazia (protagonista del dolce nella foto a pagina 120) si chiama Quetsche, che non è la tenda della Decathlon, come credevo sentendone pronunciare il nome.

Lezioni di décor

A Colmar, capoluogo dell'Alto Reno, camminare per strada equivale a seguire un tutorial di décor alla francese. Ogni casa, ogni uscio offre un'ispirazione. Decine di annaffiatoi di latta arrugginita appesi a una tettoia, il rosa antico di un intonaco... La difficoltà è saper riprodurre la spontaneità della negligenza. Perché qui parte del décor è frutto degli agenti atmosferici che arrugginiscono, lasciano patine, scompongono abbinamenti. Anche l'acqua dei canali del quartiere **Petite Venise** fa la sua parte. In autunno ci galleggiano foglie rosse e gialle rendendo tutto ancor più struggente. Proprio qui si trova JY'S, il ristorante di un altro cuoco due stelle, Jean-Yves Schillinger, alsaziano con carriera internazionale e una certa somiglianza con Gordon Ramsay. («L'altro giorno mi hanno fermato in aeroporto per farsi delle foto con me. "Lei è lo chef?". E io, "Sì", ma non ero quello che credevano»). Figlio d'arte, per una triste vicenda familiare (la morte del padre nell'incendio del ristorante), parte per gli Stati Uniti, apre due ristoranti e diventa celebre, nel 2002 torna e inaugura il JY'S, fa consulenze e continua a gestire →

La preparazione e il servizio dell'astice in caffettiera di Jean-Yves Schillinger (nella foto in basso). Nella pagina accanto, uno scorcio di Strasburgo.

Astice in caffettiera da JY'S

Con i gusci e la testa dell'astice si prepara un brodo e si versa nella parte bassa di una caffettiera a depressione; nella parte superiore si dispone la polpa, circondata da verdure di stagione tagliate a fettine e a filetti. Si accende il fuoco sotto la caffettiera finché il calore non farà salire il brodo nella parte superiore. Si spegne il fuoco e si aspetta che il brodo scenda di nuovo nel fondo. L'astice si taglia a fettine e si dispone nel piatto con le verdure. Alla fine si bagna col brodo.

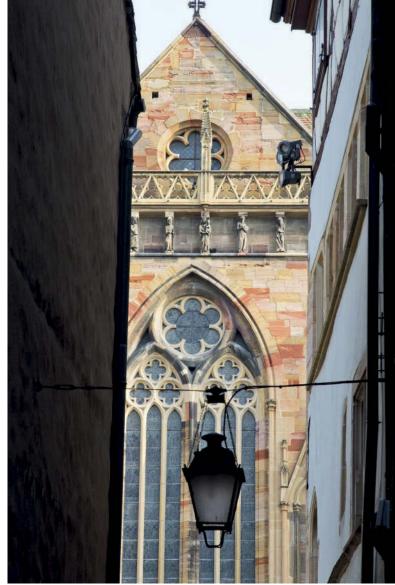
A sinistra, L'uovo dentro l'uovo dello chef Thierry Schwartz (nella foto sotto). A destra, la cucina del ristorante La Table d'Olivier Nasti a Kaysersberg e, sotto, un suo dessert. Nella pagina accanto, al mercato di Strasburgo: Kugelhopf (torta alsaziana), Bretzel, verdura e ceramiche; un particolare della cattedrale.

tutto fino a che la pressione non è troppa («Se non hai la donna giusta accanto, questa vita ti distrugge»; per la cronaca la moglie Kathia è in sala), infine decide di dedicarsi solo al suo ristorante, che arriva alle due stelle Michelin nel 2016. Prima di gustare l'astice in caffettiera con verdure marinate, portano al bancone dove sediamo un bonsai di olivo, con appese olive nere e verdi accompagnate da pane soffiato al formaggio, foie gras brûlé al pepe nero con mela cotogna, e dopo gelée di pompelmo immersa in un misterioso fumo bianco.

Bianchi? Sì, ma c'è un rosso...

Non è facile, dopo un pranzo annaffiato dalle bollicine locali, un Crémant d'Alsace Brut Rosé Cave de Turckheim (doveri del cronista), fare visita a una cantina. Ma Anis della Maison Joseph Cattin, dodici generazioni nel vino a **Vægtlinshoffen** (14 chilometri da Colmar), ha l'entusiasmo di chi sa di avere avuto una gran fortuna. Nel novembre 2017 è stata aperta una terrazza-belvedere affacciata sul vigneto, perfetta per una degustazione-aperitivo, con formaggi locali o in abbinamento a cioccolato grand cru Abtey. «So che siamo conosciuti per i bianchi, il Riesling, il Pinot Grigio, ma se mi chiede qual è il vino migliore della nostra cantina, devo dirle il Pinot Noir. Prima della Prima guerra mondiale era molto diffuso, ma poi è passato di moda. Anni fa lo abbiamo ripiantato e quello del terroir di Steinbach è uno dei migliori della nostra produzione». Dalla terrazza i filari già tinti di rosso dall'autunno scendono dolcemente verso il basso. «Li puoi percorrere in Segway, volendo», mi dice. In Segway, tra i filari...

La fattoria dei desideri

Non mi ricordo più chi mi ha parlato per primo del wwoofing (World-Wide Opportunities on Organic Farms). Se Valentina, la ragazza italiana che vendeva frutta al mercato di Strasburgo, o qualcuno al ristorante di Thierry Schwartz, a Obernai. Si tratta di un soggiorno presso una fattoria bio in cui impari le pratiche sostenibili in agricoltura, lavori e in cambio ottieni vitto e alloggio. Da allora voglio essere una wwoofer. Però con le sneakers di raso ho avuto già le mie difficoltà a Les Fermes de Pinpin, dove siamo arrivate a mezzanotte (si trova a **Labaroche**, non lontano da Kaysersberg, accendete il navigatore). Una casa vosgiana, col tetto a punta, coperta di vite americana; le persiane celesti, la piscina esagonale e un padrone di casa, Pinpin, che è una forza della natura; per questo il décor delle sue case (diverse le soluzioni, da quelle nel corpo principale alla casa troglodita, costruita nella roccia, dove ho soggiornato io) è così giusto: la cucina all'aperto, piena di cocci; le foglie ammassate sui →

«Con i loro decori agresti di fiori e uccellini e le figure in costume, le ceramiche alsaziane sono oggetti autentici, mai folcloristici, portati in tavola ogni giorno, come alle Fermes de Pinpin o all'Auberge du Pont de la Zorn»

tavolini («Non le spazzate via, sono così belle»); le cassette di mele appena colte. A ogni modo, il terreno di fronte alla casa troglodita era fangoso e nonostante la torcia mi sono inzaccherata fino al ginocchio. Per fare la wwoofer mi devo attrezzare.

Un gelato al pomodoro

Al mercato biologico di Strasburgo si possono comprare frutta e verdura, e diverse specialità gastronomiche locali. Anche i pomodori rosa di Berne, di cui ho mangiato un gelato con miele al ristorante di Thierry Schwartz a **Obernai**. «Sono una varietà particolare, molto dolce, li prendo da Antoine Fernex, un pioniere del biodinamico», mi ha raccontato il cuoco (costano otto euro al chilo). In effetti, Thierry mette l'ingrediente davanti a tutto e la sua carta (della settimana) è fatta di un elenco di figurine in bianco e nero: la clorofilla di Genevieve Huck (intende insalata), l'uovo della Ferme Hubert, la Lentille Beluga de Lupstein. Da assaggiare L'uovo dentro l'uovo, piatto protetto dal copyright: una specie di raviolo con due dischi di albume, all'interno il tuorlo e una guarnizione che cambia a seconda della stagione: tartufo bianco, caviale, funghi.

Fiammata finale

La vera tentazione di shopping del mercato di Strasburgo sono le stoviglie con decori agresti. Le stesse che ho trovato all'Auberge du Pont de la Zorn, un posto da non mancare se si viene in Alsazia, perché qui si prepara un «monumento» locale: la tarte flambée. Il ristorante-stube è pienissimo. Vengono da Strasburgo e anche dalla Germania, siamo a una decina di chilometri dal confine, a **Weyersheim**. Myriam e Hervé Debeer ne sono l'anima. Myriam, in costume alsaziano, con una camicia

Sopra, la tarte flambée alle mele e Grand Marnier all'Auberge du Pont de la Zorn, a Weyersheim e, a sinistra, i titolari Myriam e Hervé Debeer. A destra, la cattedrale di Notre-Dame di Strasburgo. Nella pagina accanto, la cucina esterna a Les Fermes de Pinpin a Labaroche e, sotto, la colazione in fattoria.

bianca con merletti sui polsi che avrei voluto rubarle subito («La trovi a Strasburgo, da Maison Bossert»), mi racconta cosa vuol dire preparare questa specie di focaccia senza lievito. «È un lavoro lungo. Il lunedì arriva il fornitore e mio marito con un aiutante scarica tutta la legna, di faggio e di pino, che serve per cuocere la tarte. Almeno quattro ore prima del servizio si prepara l'impasto; alle due del pomeriggio si accende il fuoco. È la resina del legno di pino che si infiamma nel forno a creare la crosticina». Condita con crème fraîche, cipolla e bacon, si fa a spicchi e si mangia in un baleno. Il tempo di vedere una lince. ■

INDIRIZZI

PER MANGIARE **La Table d' Olivier Nasti**, presso l'hotel Le Chambard, 9-13 rue du Général de Gaulle, Kaysersberg, *lechambard.fr* – **JY'S**, 17 rue de la Poissonnerie, Colmar, *jean-yves-schillinger.com* – **Le Restaurant Thierry Schwartz**, 35 rue de Sélestat, Obernai, *thierry-schwartz.fr* **Auberge du Pont de La Zorn**, 2 rue de la République, Weyersheim, *pontdelazorn.fr*
PER DEGUSTARE **Fromagerie Antony**, 5 rue de la Montagne, Vieux-Ferrette, *fromagerieantony.fr* – **Maison Joseph Cattin**, 18, 19 rue Roger Frémeaux, Vœgtlinshoffen, *cattin.fr*
PER DORMIRE **Les Fermes de Pinpin**, 236 Les Fontenelles, Labaroche, *lesfermesdepinpin.fr*

LOstudio.it
Agribologna
la qualità in persona
QUESTO L'HO FATTO IO
Susine
Agribologna
QUESTO L'HO FATTO IO
Una ricetta per te

FUORI DAL GUSCIO

Tutto quello che serve per maneggiare, cuocere e gustare crostacei, conchiglie e altre prelibatezze del mare

APERTURA PRATICA
Coltellino per ostriche della serie Colombina Fish, il servizio da pesce disegnato dai Fuksas per **Alessi**. I bordi arrotondati sono antitaglio. 30 euro

COTTO E MANGIATO
Spiedino doppio in acciaio per barbecue di **Safagorm** distribuito da **Schönhuber**. 4 pezzi, 23 euro

STASERA COZZE!
In ghisa nera, la pentola Överallt di **Ikea** si può usare per cucinare su ogni piano di cottura. L'impepata di cozze e i gamberi al vino bianco vengono super. 60 euro

PIATTO A TEMA
L'estate sta finendo, ma non la voglia di mare nel servizio Boston di **Excelsa**: 18 piatti in porcellana con decoro Aragosta. Va anche nel microonde.

DORATURA DA BBQ
La rostiera di **Tescoma** è molto versatile: ha triplo fondo antiaderente, griglia interna e coperchio che si può usare anche per riscaldare le pietanze sul piano cottura. Come sul barbecue. 129 euro

NEL CESTINO, PER GENTILEZZA
Non basta mettere tutto sulla brace. Per cibi che richiedono cotture più delicate, per esempio gamberetti o verdure, si può usare il Cestino Deluxe di **Weber**, compatibile con tutti i barbecue. 24,99 euro

HO PRESO UN GRANCHIO
Le forchettine per crostacei in acciaio inox di **Tescoma** sono lunghe e sottili per raggiungere ogni angolo di zampe e chele e non perdere un briciolo della polpa di granchi, aragoste e scampi. 4 pezzi, 11,90 euro

FATTO IN CASA

SOUVENIR DEL MAROCCO

Avete sentito che sapore stupefacente e stimolante hanno certi stufati che si mangiano in Nordafrica? Il merito è di una speciale conserva di agrumi, sale e spezie

Limoni in salamoia

Cuoca Joëlle Nedérlants
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 4 settimane di riposo

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **5 limoni piccoli (120-150 g cad.) non trattati**
- **3 chiodi di garofano**
- **2 spicchi di aglio**
- **peperoncino fresco**
- **semi di coriandolo**
- **alloro – sale grosso**
- **pepe di Sichuan o pepe nero**

Lavate accuratamente i limoni. **Incideteli** con un profondo taglio a croce partendo da una delle estremità senza arrivare fino in fondo, in modo da non separare gli spicchi. **Aprite** leggermente gli spicchi a mo' di corolla e riempite ciascun limone con 1 cucchiaio di sale grosso. **Mescolate** 1 cucchiaio di semi di coriandolo con 1 di pepe e distribuitene una parte in un barattolo che contenga i limoni in misura; inserite gli agrumi con il resto del pepe e del coriandolo, i chiodi di garofano, qualche foglia di alloro, l'aglio e poco peperoncino. Premeteli bene e versate acqua fino a coprirli a filo. **Chiudete** il barattolo e mettetelo in frigo per 4 settimane. Controllate che i limoni siano sempre sotto il livello del liquido: se necessario, unite altra acqua.

Fondo di tessuto **Silvia**.

ABBINAMENTI E DURATA

I limoni in salamoia, ricetta marocchina diffusa in tutto il Nordafrica, si conservano in frigo per 3-4 mesi. Usate gli spicchi per tajine di agnello e altri piatti di carne o pesce, stufati e al cartoccio; i pezzettini per farcire il ventre dei pesci da grigliare e per completare le verdure in padella (squisiti con le zucchine). Assaggiate prima di salare.

TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC DELLA PASTICCERIA

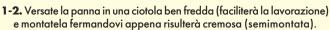
LA MOUSSE ALLO YOGURT

A ogni cucchiaiata sofficità, dolcezza e la giusta acidità: una delizia per la quale servono solo tre ingredienti e poche accortezze. Imparatele con **Simona Galimberti**

DOSI E UTILIZZI

Per 4-6 porzioni servono 250 g di panna fresca, 250 g di yogurt bianco intero e 85 g di zucchero a velo. Una volta pronta, la mousse va consumata entro 24 ore. Completatela con frutta fresca, come more, mirtilli, lamponi o fragole, salse di frutta frullata o scaglie di cioccolato fondente. Ottima per farcire una base di frolla e preparare una crostata.

1-2. Versate la panna in una ciotola ben fredda (faciliterà la lavorazione) e montatela fermandovi appena risulterà cremosa (semimontata).

3-4. Aggiungete lo zucchero a velo e continuate a frullare finché non otterrete un composto ben gonfio e sodo.

5-6. Incorporatevi infine lo yogurt e mescolate bene con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare la mousse.

7-8. Distribuitela nelle coppette o in una ciotola di portata e ponetela a rassodare in frigo per 2-3 ore. Servitela decorando a piacere.

TESTI **A. GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

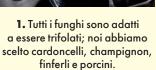
L'ABC

TRIFOLARE I FUNGHI

È la cottura migliore, e la più immediata, per mettere in risalto aromi e consistenze di porcini, finferli e altri piccoli tesori che si raccolgono nei boschi in questo periodo

DOSI E CONSERVAZIONE

Per 4 persone servono 300 g di funghi porcini, 200 g di finferli, 150 g di cardoncelli, 150 g di champignon, 1 spicchio di aglio (con o senza buccia, a seconda dei vostri gusti), un bel ciuffo di prezzemolo tritato, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Il modo migliore per conservare i funghi è congelarli: dopo averli puliti, distribuiteli in un vassoio senza sovrapporli, metteteli in freezer fino al completo congelamento, poi raccoglieteli in sacchetti sui quali scriverete la data (durano per 2 mesi); potrete trifolarli direttamente, senza bisogno di scongelarli.

Padella **Alessi**.

1. Tutti i funghi sono adatti a essere trifolati; noi abbiamo scelto cardoncelli, champignon, finferli e porcini. **2.** Pulite i finferli dalla terra usando una garza inumidita, eliminate le radici e divideteli a metà o in quattro. **3.** Lessateli per 1 minuto in acqua bollente salata: così perderanno la consistenza un po' viscida. **4.** Scolateli su carta da cucina.

5. Tagliate i porcini e gli altri funghi alla base e raschiate fusti e cappelli per eliminare la terra. Se serve, passate anche una garza inumidita. **6.** Riducete i funghi in tocchi o fettine più o meno delle stesse dimensioni. Rosolateli tutti (eccetto i finferli) in padella a fuoco vivo con l'aglio (che eliminerete alla fine) e un velo di olio per 4-6 minuti. **7-8.** Aggiungete i finferli, dopo 3-4 minuti spegnete e condite con prezzemolo, sale e pepe.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

#THEVOGUEITALIASTREETPARTY

PAROLE, MUSICA, EMOZIONI

GIOVEDÌ - 12 SETTEMBRE 2019 - MILANO

STREET PERFORMANCES, EXPERIENCES
E APERTURA STRAORDINARIA DEI NEGOZI
DEL CENTRO DALLE 18.30 ALLE 22.30

#VogueForMilano19

VOGUE.IT/TAGS/VOGUE-FOR-MILANO-2019
#WORDSMATTER

MAIN PARTNER

MEDIA PARTNERS

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

IL BELLO DELLA BRUSCHETTA

È una delle pietanze più semplici e gustose, e si può preparare come si vuole. Un esempio? Legumi, uova cremose e olio aromatico

Fondo di tessuto **Lo Studio**.

NELLA LISTA DELLA SPESA

6 fette di **pane casareccio**. Quello di Schär, con mais, grano saraceno, sorgo e pasta madre, è privo di glutine.

400 g di **legumi misti**. Pratici e veloci quelli al naturale surgelati, come i Legumissimi di Findus, disponibili in tre mix diversi.

6 **uova** provenienti da allevamenti biologici.

+

Un bel ciuffo di **basilico** e altre erbe a piacere per un condimento fresco e aromatico.

LA RICETTA

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine
PER 6 PERSONE

CUOCERE

Cuocete i **legumi** in padella con poco **olio extravergine di oliva** per 7-8 minuti. Per un condimento aromatico frullate 6 cucchiai di olio con 15-18 foglie di **basilico**.

PREPARARE

Mescolate le **uova** con 5 cucchiai di **panna fresca**, sale e pepe. Cuocetele in una padella velata di **burro** mescolandole di continuo finché non saranno cremose.

SERVIRE

Tostate 6 fette di **pane** con un goccio di olio, completatele con le uova cremose, i legumi e un filo di olio al basilico. Decorate a piacere con aneto e basilico.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

I NOSTRI CORSI

CAMBIATE MINESTRA

Passate agli gnocchi: facili da impastare, velocissimi da cuocere, sono buoni con tanti condimenti e in tutte le stagioni, anche le più calde

GNOCCHI

CHE COSA SI IMPARA
Cinque ricette della nostra tradizione regionale, a base di patate o di altri ingredienti. Per esempio, avete mai provato i pisarei piacentini con funghi e pecorino?

DOVE E QUANDO
Il corso si svolge nella nostra sede in via San Nicolao 7, in una sola lezione di 3 ore. A settembre, giorni 2 (ore 19-22), 13 (ore 9.30-12.30), 17 (ore 19-22) e 23 (ore 15-18).

QUANTO COSTA E COME ISCRIVERSI
La lezione costa 90 euro. Ci si iscrive sul sito della Scuola o telefonando alla Segreteria. Riferimenti qui a destra.

SCELTI TRA GLI INCONTRI DI SETTEMBRE

TORTE DA CREDENZA
Se amate crostate, tarte tatin e cake al limone, questa è la lezione per voi: nei giorni 9, 16 e 17, rispettivamente alle ore 9.30-12.30, 15-18, 19-22.

PANE
Impasti, lievitazioni, cotture in 2 lezioni, una alla settimana: a partire dai giorni 9, 14 e 20 settembre, rispettivamente alle ore 19-22, 14-17, 9.30-12.30.

DOLCI DA COLAZIONE
Croissant fatti in casa e altre ricette del mattino, in 2 lezioni, una alla settimana: a partire dai giorni 19, 25 e 28, rispettivamente alle ore 9.30-12.30, 19-22, 14-17.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito

FOTO ARCH. LCI

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Latte fresco e stagionatura di almeno 12 mesi nel **Parmigiano Reggiano Dop**. Ricco di proteine e calcio.

2. Con la fecola di patate di **S. Martino** si addensano creme e salse e si dà sofficità agli impasti senza aggiungere glutine.

3. Estratto a freddo, l'olio extravergine di oliva Sostenibile di **Zucchi** è 100% italiano ed è prodotto con una filiera sostenibile.

4. La ricotta di **Brimi**, Qualità Alto Adige, è delicata, cremosa e preparata con latte fresco altoatesino senza Ogm.

5. Decisa su carni e formaggi, la salsa barbecue Premium BBQ a base di Aceto Balsamico di Modena Igp di **Ponti** è prodotta con aceto maturato in rovere.

6. I limoni di **Almaverde Bio**, in vendita da **Iper La grande i**, hanno tanto succo e una buccia non trattata.

7. Gustose e pronte all'uso le olive taggiasche denocciolate di **Coop** in olio extravergine.

8. Tante uova italiane, farina di grano duro, orzo, farro, mais e segale nelle tagliatelle 5 cereali e uova delle Emiliane **Barilla**. Corpose e saporite.

9. Rispettano il benessere animale le uova **Le Naturelle** Rustiche all'aperto. Da galline allevate senza antibiotici e con mangimi privi di Ogm.

10. Solo latte pastorizzato e zucchero nel latte condensato **Nestlé**. Ghiotta aggiunta nel caffè e versatile ingrediente nei dessert al cucchiaio.

11. Miscela di mieli diversi, il millefiori di **Mielizia** ha un sapore floreale e fruttato, sempre un po' diverso a seconda della stagione di raccolta.

12. Estratto dalle rocce, il sale rosa dell'Himalaya de **La Drogheria 1880** è puro e delicato. Ideale per insaporire pesce pregiato e carni bianche.

13. Dal chicco lungo e affusolato, il riso fino Ribe di Bio,Logico **Despar** trattiene bene i condimenti e si presta alle lunghe cotture. Ottimo per timballi e risotti.

TESTI **AMBRA GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi alessi.com/it
Alfa Romeo alfaromeo.it
Andrea Fontebasso 1760 tognanaporcellane.it/andrea-fontebasso
Argenteria Dabbene argenteriadabbene.com
Asa Selection asa-selection.com
Barilla barilla.com
Barone Pizzini baronepizzini.it
Bellavista bellavistawine.it
Bisol bisol.it
Bombay Sapphire bombaysapphire.com
Borgo Egnazia borgoegnazia.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Brimi brimi.it/it
Bulgari bulgari.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Cavalleri cavalleri.it
Cavit cavit.it
Cecchi cecchi.net
Ceramiche Maremoro ceramichemaremoro.com
Chantal Delorme chantaldelorme.it
Clori-Home and Flowers clorimilano.it
Coin Casa coincasa.it
Consorzio Ceramiche Desuir desuir.it
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.net
Contadi Castaldi contadicastaldi.it
Coop e-coop.it
Despar despar.it
Dsquared2 dsquared2.com
Excelsa excelsa.it
F. Pettinaroli Milano fpettinaroli.it
Findus findus.it
Funky Table funkytable.it
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Guido Berlucchi berlucchi.com
Homi Milano homimilano.com
Hotel Four Seasons fourseasons.com
Ikea ikea.com
Illy illy.com
Iper La grande i iper.it
KitcheN Milano kitchenmilano.it
La Drogheria 1880 drogheria.com
La Porcellana Bianca laporcellanabianca.it
Le Naturelle lenaturelle.it
Leo Pizzo leopizzo.com
Les-Ottomans les-ottomans.com
Lo Studio lostudioarredi.com
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Mandarin Hotel mandarinoriental.it
Manifattura di Venezia manifatturadivenezia.it
Marcato marcato.it
Mario Luca Giusti mariolucagiusti.it
Mepra mepra.it
Mielizia mielizia.com
Nespresso nespresso.com
Nestlé nestle.it
NH Collection Hotel nh-hotels.it
Parmigiano Reggiano Dop parmigiano-reggiano.it
Pasqua Vini pasqua.it
Ponti ponti.com
RAW Milano rawmilano.it
Retorta retorta.it
Richard Ginori richardginori1735.com
Roberto Radisa robertoradisa.com
S.Martino cleca.com
Sambonet sambonet.it
Sana 31° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale sana.it
Santa Margherita santamargherita.com
Savinelli 1876 savinelli.it
Schär schaer.com
Schönhuber schoenhuber.com
Silva Tessuti silvatessuti.it
Society Limonta societylimonta.com
Tescoma tescomaonline.com
Tognana tognanaporcellane.it
Tommasi tommasiwine.it
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Weber weber.com
Zacapa zacaparum.com
Zafferano Italia zafferanoitalia.com
Zonin zonin1821.it
Zucchi zucchi.com

Errata corrige. Nel servizio Cosa si mangia in Calabria, *pubblicato sul numero di agosto, la foto a pag. 102 ritrae il paese di Caccuri e non di Strongoli, come erroneamente indicato nella didascalia. Ci scusiamo con i lettori e in particolare con gli abitanti dei due paesi in questione.*

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

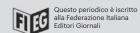
MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA
Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Conde Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di settembre

VEGETARIANO

Il meglio dal frutteto e dall'orto di fine estate

Polpettine di melanzane pag. 30
Mattonella di zucchine e ricotta pag. 56
Peperonata pag. 63
Crostata ai pinoli con i fichi pag. 113

PICCOLO BUFFET

Per rinforzare l'aperitivo con gli amici

Pane gastronomico pag. 52
Arancini pag. 30
Insalata di percoche, more e giuncata pag. 98
Torta con mousse al caramello e pesche pag. 69

GHIOTTI DI MARE

Crostacei, molluschi e pesce di scoglio

Zucchine grigliate, pane e acciughe pag. 63
Pasta fagioli e cozze con scampi pag. 46
Triglie al finocchio pag. 30
Albicocche al miele e panna acida pag. 96

IN SEMPLICITÀ

Un saporito pranzo in famiglia

Strozzapreti con pomodorini e capperi pag. 96
Sauté di agnello pag. 67
Ciambellone all'acqua, zenzero e uva pag. 70

PER PALATI CURIOSI

Nuovi contrasti e un tocco esotico

Risotto con uva e more pag. 57
Pollo teriyaki e verdure in pastella pag. 65
Torta alle limette pag. 40